Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Models/Modelos: 119.16658011

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parilla a gas de propane liquido

P/N MCDOPTA000
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A
www.kenmore.com
www.sears.com

Kenmore™

Table of Contents

Primary Safety Warnings.....1-3
Warranty Information..... 2
Pre-Assembly Instructions..... 3
Part Diagram and Lists..... 4-7
Assembly Instructions..... 8-18
Use & Care Instructions.....19-27
Frequently Asked Questions.....28-29
Spanish Guide.....30-58
Repair Protection Agreement.....59
Sears Parts and Service Information 60

Warranty

Kenmore Full Warranty
If this grill fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair (or replacement if repair proves impossible).

Limited Warranty on Burners
For ten years from the date of purchase, the stainless steel burners will be replaced free of charge if they rust through. After the first year from the date of purchase, you must pay the labor cost to have them installed.

All warranty coverage excludes igniter batteries and grill part paint loss or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use in less than a year, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation

Hoffman Estates, IL 60179

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

WARNING

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

Grill Information Center

If you are missing parts, need assistance during assembly, or have any other questions, please call 1-800-933-0527 between the hours of 8:30 and 5:00pm, Monday through Friday, Central time. Note that you will be speaking with a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee.

Product Record
IMPORTANT: Fill out the product record information on below.

- **Model Number** 119.16658011
  Serial Number _____
  (See silver CSA plate inside of left door)
- **Date Purchased** _____

WARNING

1. Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.
2. Failure to follow all instructions in this Use and Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury or death.

Safety Information

WARNING

- DO NOT light this grill without first reading the Lighting Instructions.
- DO NOT light this grill without checking the burner tubes for blockage that could have occurred during shipment. See the Cleaning and Maintenance Instructions.

WARNING

- DO NOT use any type of charcoal in this grill.
- DO NOT operate the main burners and back burner at the same time. (If Equipped)
- ALWAYS inspect the grease tray before each use. Remove and clean as necessary.

WARNING

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats or recreational vehicles.

WARNING

Liquid Propane Gas (LPG) grills must be used with the liquid propane gas regulator assembly supplied. Natural Gas grills must be used with natural gas only. Any attempt to convert the grill from one fuel type to another is extremely hazardous.
ALWAYS keep the gas hose assembly away from any heated surface and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of the hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear, or other damage. Do not use the gas grill if the hose appears damaged.
Call Sears at 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663) for a Kenmore replacement gas hose assembly.

Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or CAN/CGA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.

Electrical Grounding

All electrical accessories (such as a rotisserie or light) must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords away from hot surfaces.

General Safety

- NEVER use your gas grill in a building, garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- NEVER obstruct the flow of ventilation air around your gas grill cabinet.
- DO NOT leave children and pets unattended in the area when the grill is in operation.
- ENSURE the grill is on a level surface when in operation. You can adjust the feet in front to level and stabilize the grill.
- NEVER attach an unregulated gas line
- to this appliance.

PRE-ASSEMBLY

- Two people will be necessary to assemble the larger parts of the grill.
- Lay a cardboard sheet on the floor and use as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
- Once all parts are removed and unpacked, use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Leave the instructions with the consumer.
- Retain the instructions for future reference.

Hardware Pack Diagram

A

Phillips Head Bolt M6x40mm
Qty: 4 pcs
Part No.: MCDOY13000

B

Phillips Head Bolt M6x16mm
Qty: 24 pcs
Part No. : MCDOY11000

C

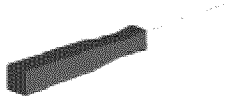
Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 4 pcs
Part No.: MCDKY18000

D

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 20 pcs
Part No. : MCDOY14000

E

Plastic Washer M6
Qty: 8 pcs
Part No. : MCDOY21000



F

Phillips Head Screwdriver
Qty: 1 pc
Part No.: MCDKY20000

G

Battery Size AA
Qty: 1 pc

H

Cabinet Door Stop
Qty: 1 pc
Part No. : SE0123-002

I

"S" Hook
Qty: 3 pcs
Part No. : SE0123Y2-002

J

Washer M4
Qty: 4 pcs
Part No. : MCDOY20000

Parts List 119.16658011

Key	Qty	Part No.	Description
A1	1	HCDOCVA000	Hood Assembly
A2	2	*ASMA0014-03	Hood Bolt Assembly
A3	2	FLPP0114	Hood Handle Heat Insulator
A4	1	SE0208	Thermometer
A5	1	CA0045-002	Thermometer Seat
A6	1	*ASMA0071-03	Hood Handle
A7	2	CA0046-001	Hood Handle Seat Assembly
B1	1	SE0294-012	Warming Rack
B2	2	SE0292-A	Cooking Grate – Small
B3	1	SE0005-A	Cooking Grate – Big
B4	4	S1007-012E-016	Heat Diffuser
B5	1	SD0053	Infrared Searing Burner
B6	2	SD0024-A	"I" Burner with Electrode
B7	2	SE9009	Main Burner Electrode
B8	1	SE0293	Infrared Searing Burner Electrode
B9	1	HCDOBDA000	Firebox Assembly
B10	1	HCDOADC028	Firebox Front Heat Shield
B11	1	*ASMB0086-03	Main Burner Control Panel Top Panel
B12	1	MCDOFIB025	Main Burner Control Panel
B13	5	FA0121-001	Main Burner Control Knob Seat
B14	5	PLABS0090-001	Main Burner Control Knob
B15	1	SC0106	Gas Manifold Assembly
B16	1	SE0148	Regulator and Hose Assembly
B17	1	S1018-000C-027	Grease Tray
B18	1	MCDKYPB000	Grease Pan Bracket
B19	1	MCCCYPD125	Grease Pan
B20	1	SE0131B	Electric Igniter Button
B21	1	MCDOFIC000	Electric Igniter
B22	4	MCDOFID000	Electronic Igniter Wire Set
B23	4	FE0025M	Silicon Stopper
B24	1	MCDOBBA025	Main Burner Bracket
B25	1	HCDOBDE035	Firebox Bottom Heat Shield
C1	1	S4004-042D-060	Cabinet Rear Panel
C2	1	*ASMC0086-02	Cabinet Assembly
C3	1	*ASMC0086-03	Left Door Assembly

Parts List 119.16658011

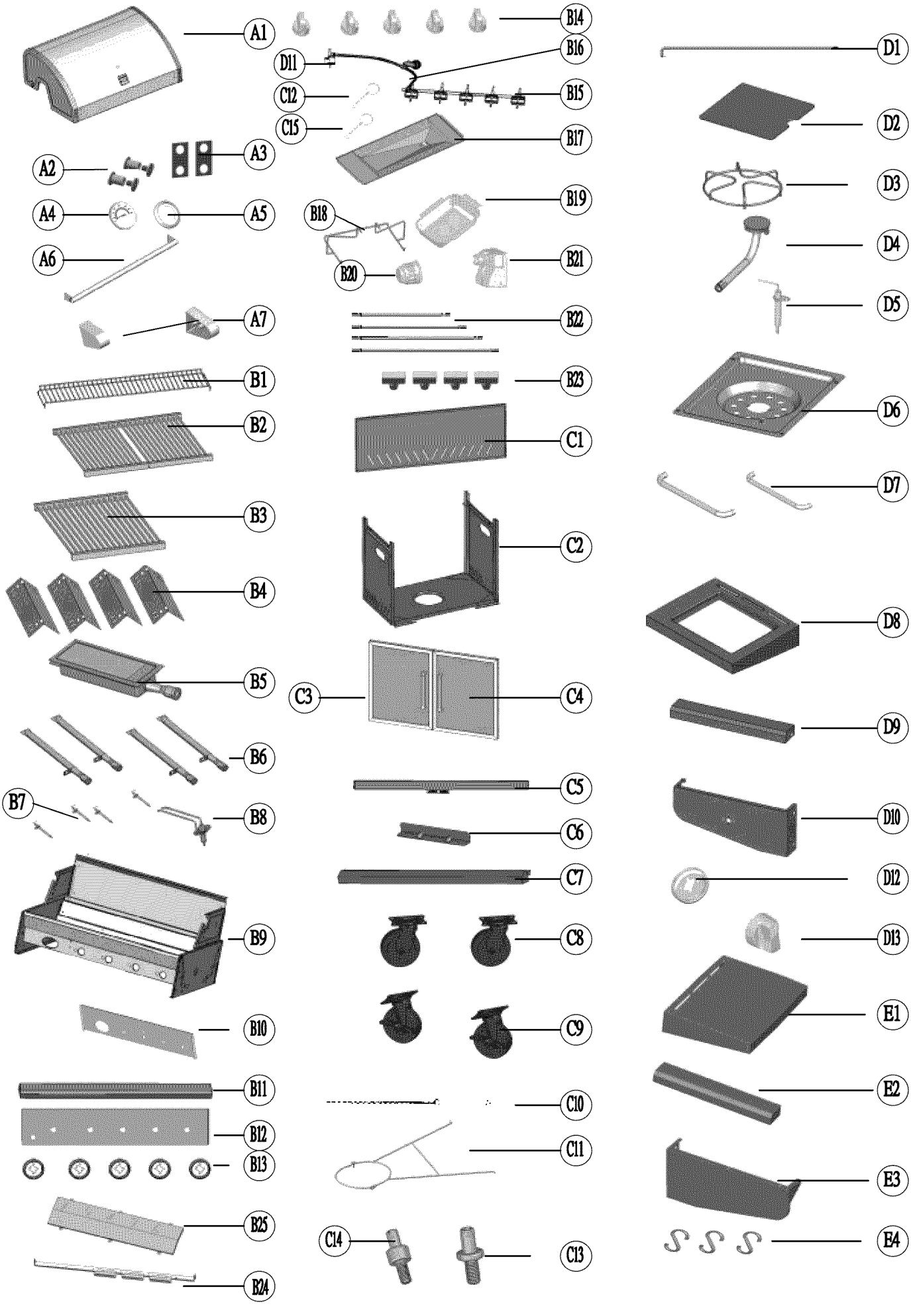
Key	Qty	Part No.	Description
C4	1	*ASMC0086-04	Right Door Assembly
C5	1	*ASMC0086-05	Cabinet Front Crossbar
C6	1	S4025-042D-002	Cabinet Door Stop
C7	1	*ASMC0086-06	Cabinet Top Plate
C8	2	SE0257	Swivel Caster
C9	2	SE0055	Swivel Locking Caster
C10	1	SE0159-001	Manual Igniter Stick
C11	1	SE0295-002	Cylinder Support Ring
C12	1	SE0080-001	Regulator and Hose Support Ring
C13	1	SE0288-001	Door Top Pin
C14	1	SE0289-001	Door Lower Pin
C15	1	MCDOADG000	Regulator and Hose Support Ring-B
D1	1	SE0153-002	Side Burner Cover Pin
D2	1	S7004-042D-001	Side Burner Cover
D3	1	SE0084-012	Side Burner Rack
D4	1	*ASMD0085-01	Side Burner
D5	1	SE0083	Side Burner Electrode
D6	1	*ASMD0085-03	Side Burner Inner Frame
D7	2	*ASMC0012-08	Towel Bar Handle
D8	1	S7001-042D-017	Side Burner Outer Frame Assembly
D9	1	*ASMD0086-01	Side Burner Upper Control Panel
D10	1	S7005-F042-028	Side Burner Lower Control Panel
D11	1	SC0105	Side Burner Valve
D12	1	FA0121-001	Side Burner Control Knob Seat
D13	1	PLABS0090-001	Side Burner Control Knob
E1	1	S7002-042D-024	Side Shelf Assembly
E2	1	*ASMD0086-01	Side Shelf Upper Front Panel
E3	1	S7005-042D-029	Side Shelf Lower Front Panel
E4	3	SE0123-002	"S" Hooks

Not Pictured

N/A	1	PCDOPA0000	Hardware Pack
N/A	1	MCDOPTA000	Manual

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-933-0527 for replacement. To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®.

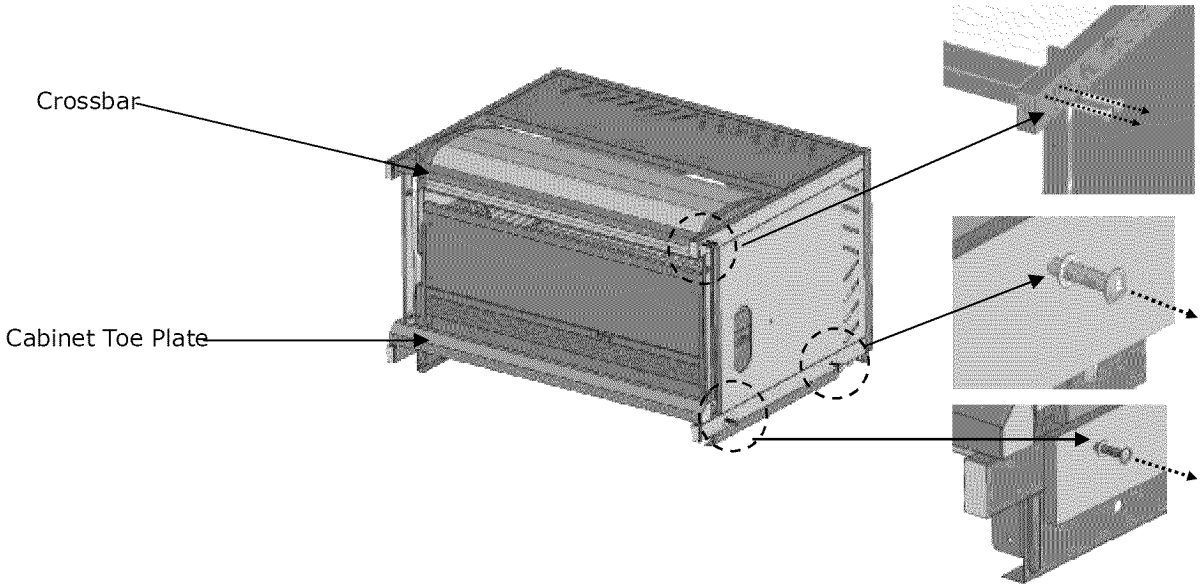
Parts Diagram 119.16658011



Assembly Instruction

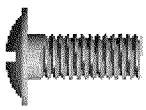
1 **Remove Firebox from Cabinet**

- ☐ Cut fastening straps on Cabinet Toe Plate. Remove the Toe Plate and set aside. Cut fastening straps securing regulator and hose to cabinet.
- ☐ Unscrew and discard the 8 Phillips Head Bolts (M6x40mm) and 8 Washers (M6) from the corner holes of the cabinet. Remove the crossbar and set aside.
- ☐ With the aid of an assistant, carefully lift the cabinet up from the firebox and set aside. Remove all foam packing from the Firebox. Raise lid and remove and unpack parts inside Firebox.

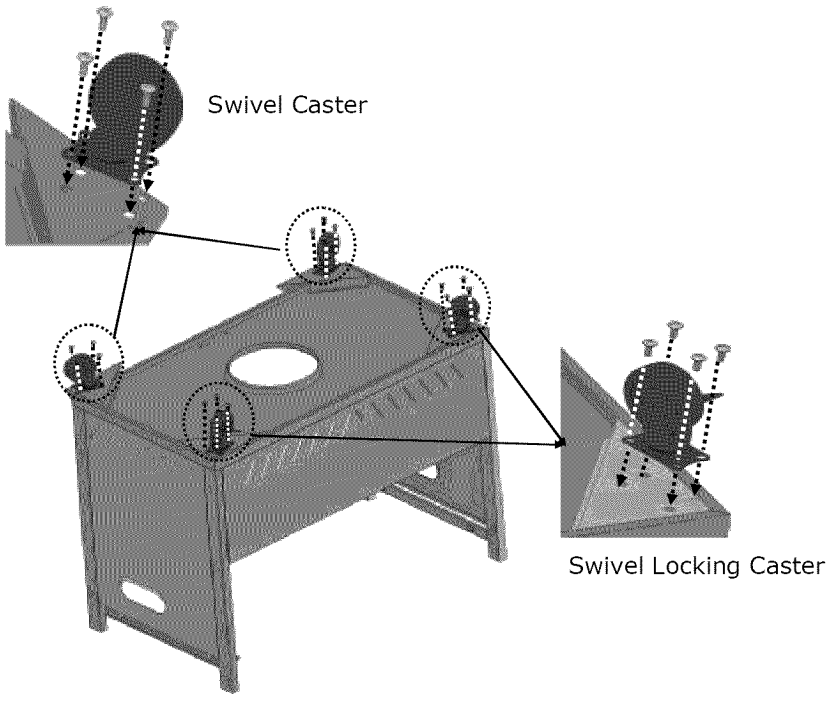


2 **Install Casters to Cabinet**

- ☐ Place the Cabinet Assembly upside down and attach the 4 Casters to the bottom using 16 Phillips Head Bolts (M6x16mm). Install both locking casters on rear of cabinet.

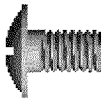


Phillips Head Bolt M6x16mm
Qty: 16

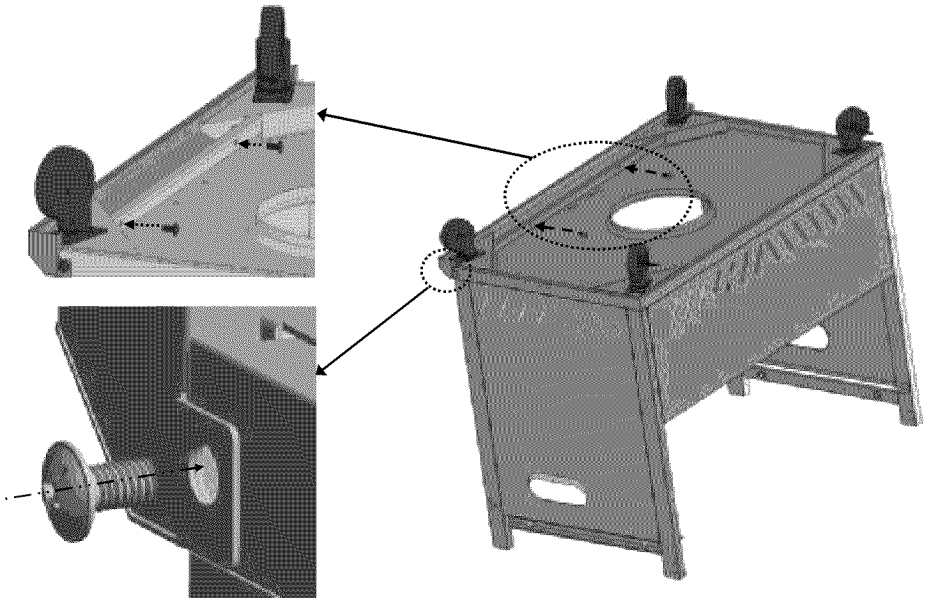


3 Install Cabinet Toe Plate

- ☐ Attach the Cabinet Toe Plate to the Cabinet Bottom Panel using 4 Phillips Head Bolts (M6x10mm).
- ☐ Place cabinet in upright position on casters.

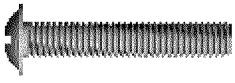


Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 4

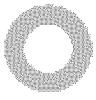


4 Install Cabinet Doors and Cabinet Front Crossbar

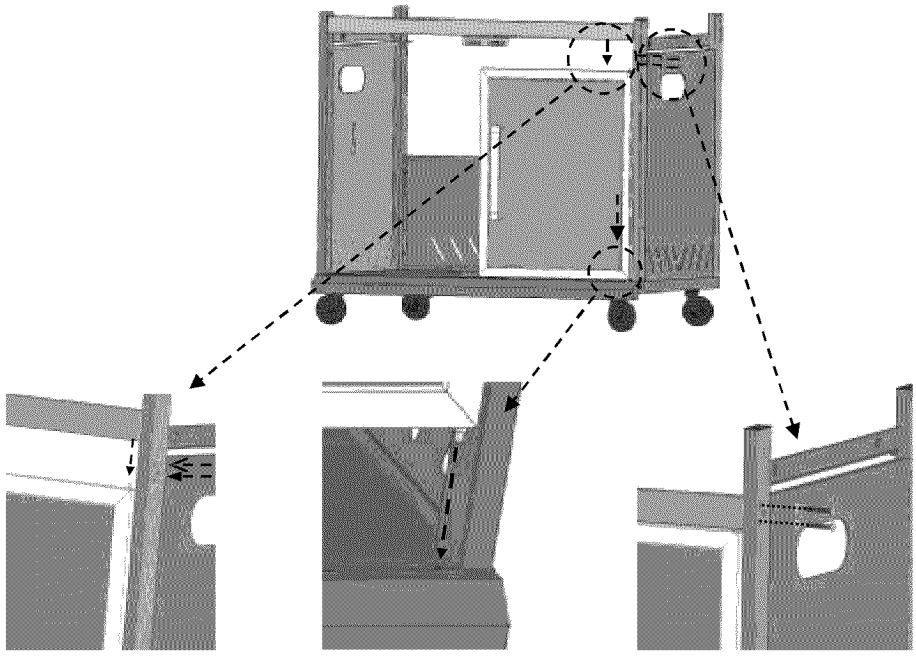
- ☐ Insert the Cabinet Right Door bottom pin into the Cabinet Bottom Panel (Inset 1), and insert the Cabinet Right Door top pin into the Cabinet Front Crossbar (inset 2). With door magnets extending into the cabinet, attach the Cabinet Front Crossbar to the right side of the Cabinet using 2 Phillips Head Bolts (M6x35mm) and Plastic washers (M6) (Inset 3). Do not fully tighten bolts at this time.
- ☐ Insert the Cabinet Left Door in the same way and attach Cabinet Front Crossbar to the left side of the Cabinet using 2 Phillips Head Bolts (M6x40mm) and Plastic Washers (M6). Fully Tighten all 4 Front Crossbar bolts at this time.



Phillips Head Bolt M6x40mm
Qty: 4



Plastic Washer M6
Qty: 4

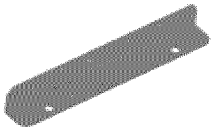


Inset 2 **Inset 1** **Inset 3**

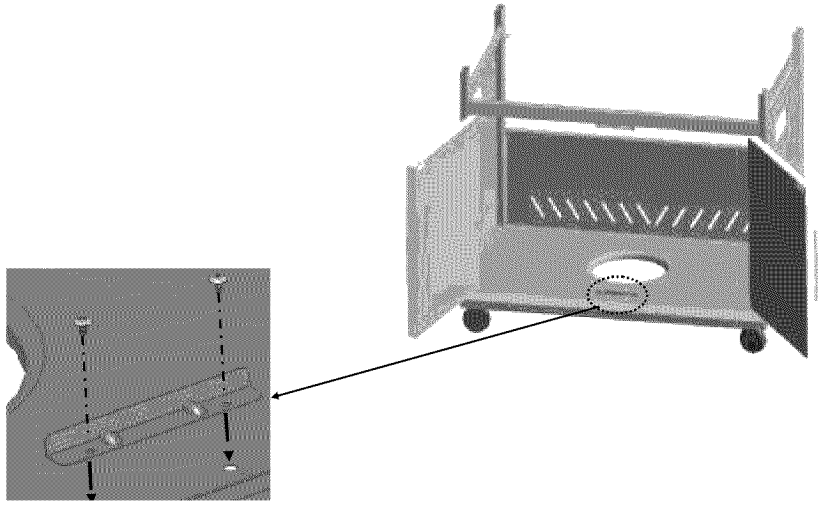
5 Attach Cabinet Door Stop

☐ Attach the Cabinet Door Stop to the front of cabinet bottom using 2 Phillips Head Bolts (M4x8mm).

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 2



Cabinet Door Stop
Qty: 1

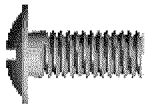


6 Attach Firebox to Cabinet

☐ With the aid of an assistant, place the Firebox onto the Cabinet Frame with Regulator Hose and Side Burner Ignition Wire hanging inside of Cabinet. Note: Rear of Firebox rests on two tabs at back of Cabinet.

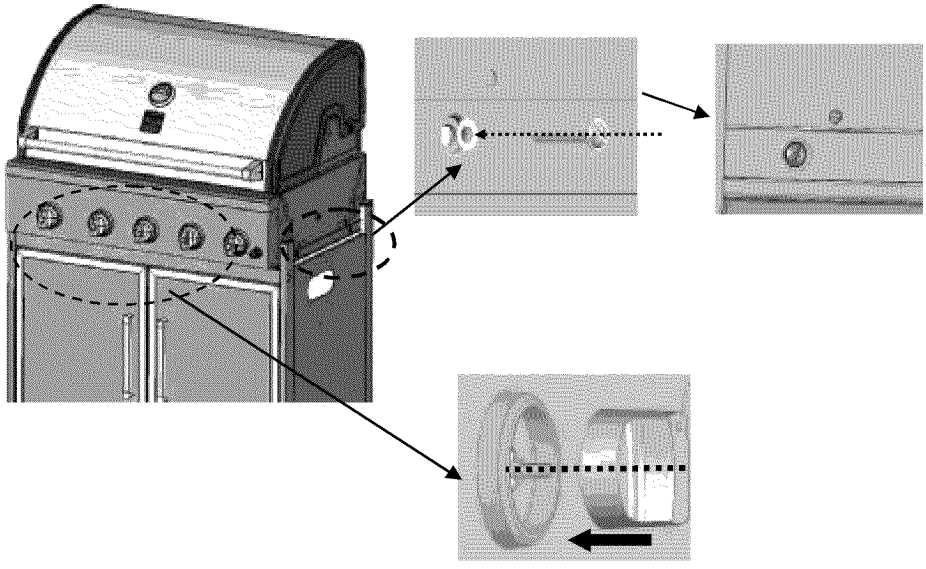
☐ Line up the holes and attach the Firebox to the Cabinet Frame using 4 Phillips Head Bolts (M6x16mm) and 4 Plastic Washers (M6).
Hint: You may need to slide the Firebox Assembly forward, backward, or lift slightly for the bolt holes to properly line up.

☐ Push the 5 Control Knobs onto Valve Stems. See Inset 1.



Phillips Head Bolt M6x16mm
Qty: 4

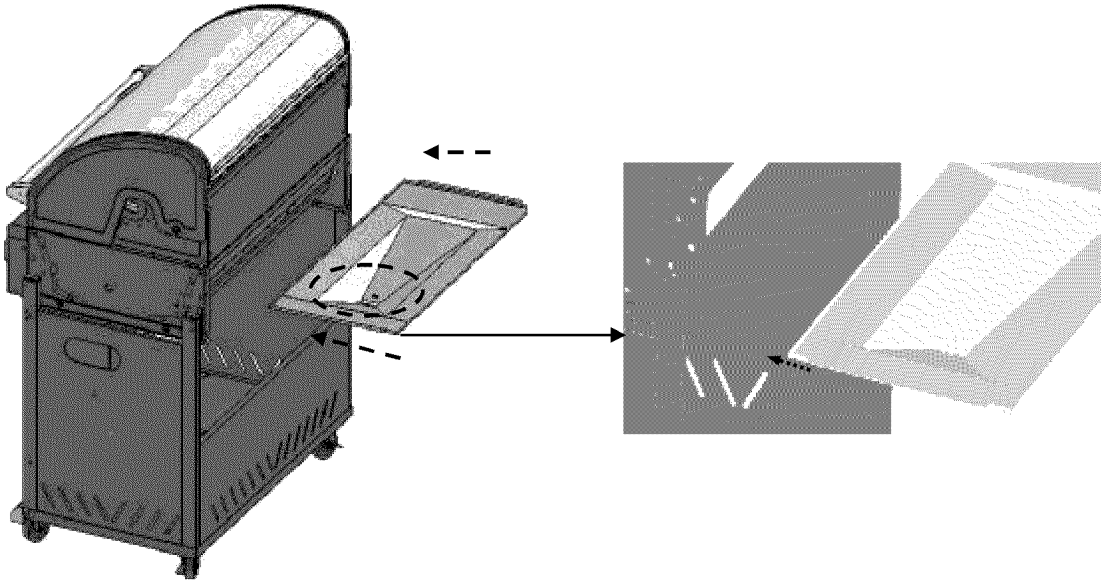
Plastic Washer M6
Qty: 4



Inset 1

7 **Install Grease Tray**

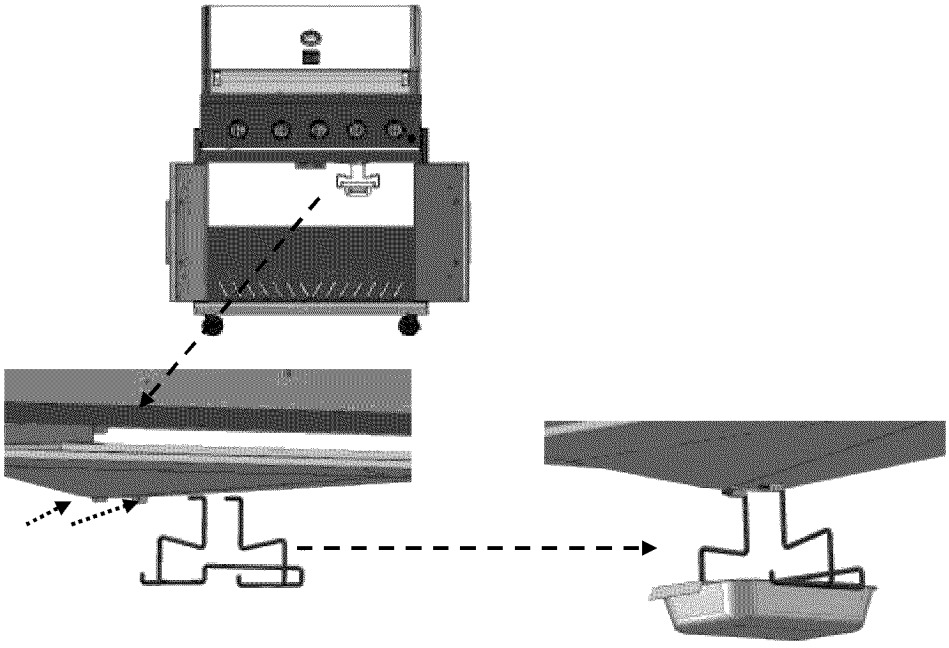
☐ Insert the Grease Tray along the two sides of the Firebox from the back underneath the firebox. Insert tray with the grease drain hole positioned as shown. Slide tray fully in until it locks into place behind stops.



8 **Install Grease Pan Bracket and Grease Pan**

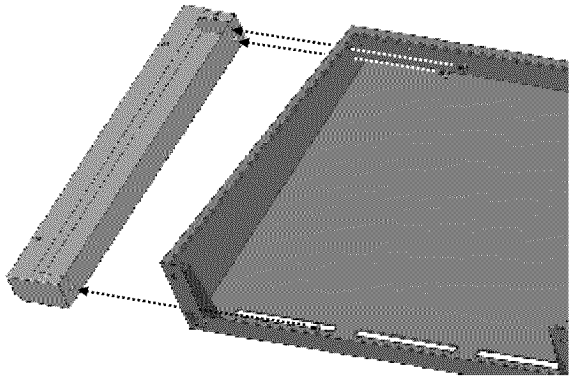
☐ From the rear of cabinet, insert the Grease Pan Bracket into the bottom of the Grease Tray.

☐ From the front of Cabinet, insert the Grease Pan into the Grease Pan Bracket.

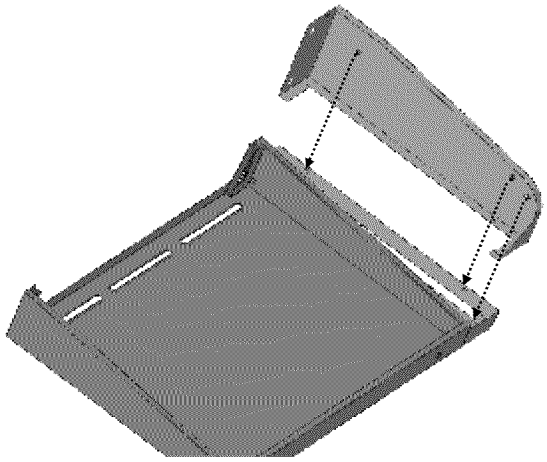


9 **Install Side Shelf Upper and Lower Front Panels**

- ☐ Attach the Side Shelf Upper Front Panel to Side Shelf Frame using 3 Phillips Head Bolts (M4x8mm). See Inset 1.
- ☐ Attach the Side Shelf Lower Front Panel to Side Shelf Upper Front Panel using 3 Phillips Head Bolts (M4X8mm). See Inset 2.



Inset 1



Inset 2

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 6

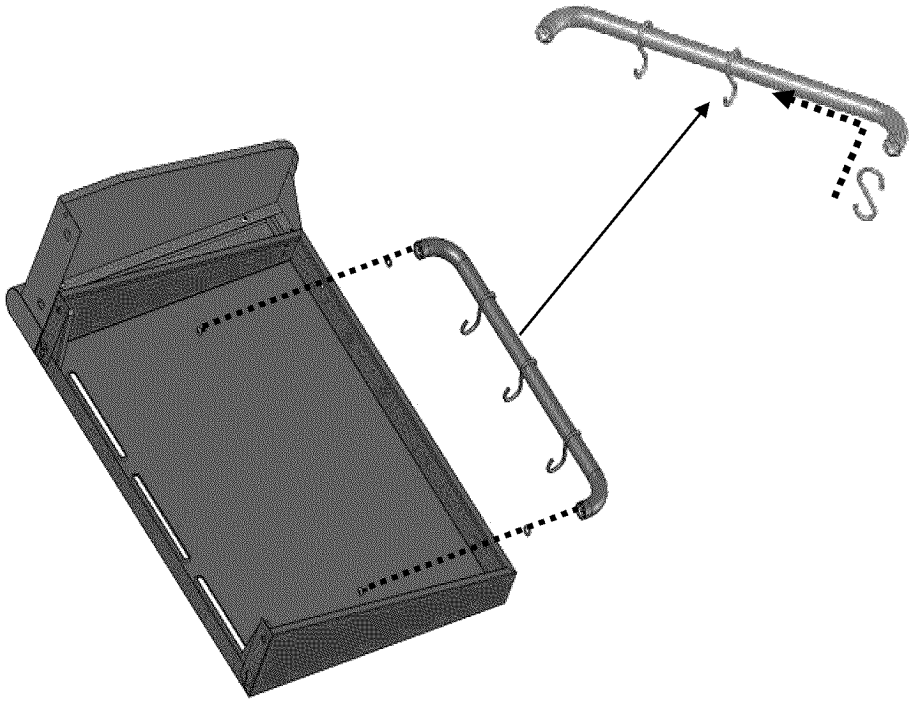
10 **Install Towel Bar Handle, "S" Hooks**

- ☐ Slide 3 "S" Hooks onto the Towel Bar Handle. Use 2 Phillips Head Bolts (M4x8mm) and 2 Washers (M4) to attach the Towel Bar Handle to the Side Shelf Frame. Note: When shelf is in upright position, hooks should face out.

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 2

Washer M4
Qty: 2

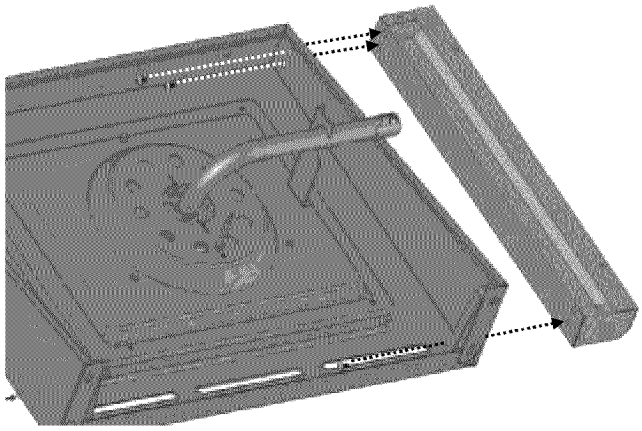
"S" Hook
Qty: 3



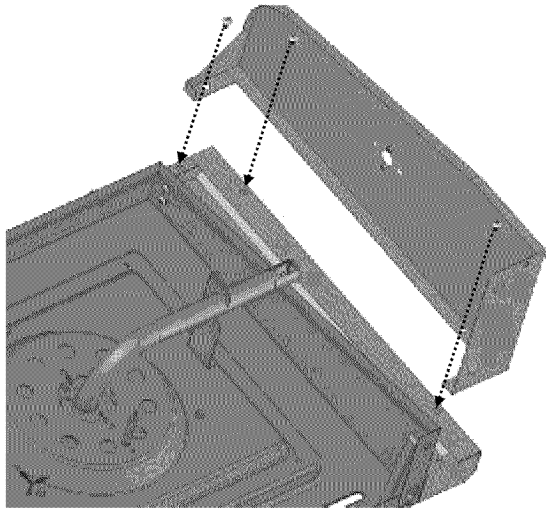
11 Install Side Burner Upper and Lower Control Panels

- ☐ Attach the Side Burner Upper Control Panel to Side Burner Frame using 3 Phillips Head Bolts (M4x8mm). See Inset 1
- ☐ Attach the Side Burner Lower Control Panel to Side Burner Frame using 3 Phillips Head Bolts (M4x8mm). See Inset 2.

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 6



Inset 1



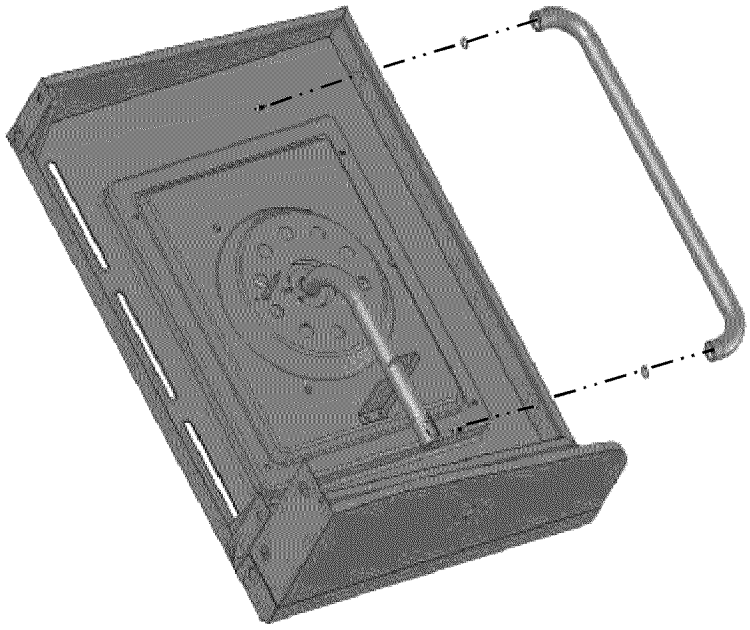
Inset 2

12 Install Towel Bar Handle

- ☐ Use 2 Phillips Head Bolts (M4x8mm) and 2 Washers (M4) to attach the second Towel Bar Handle to the Side Burner Frame.

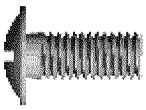
Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 2

Washer M4
Qty: 2



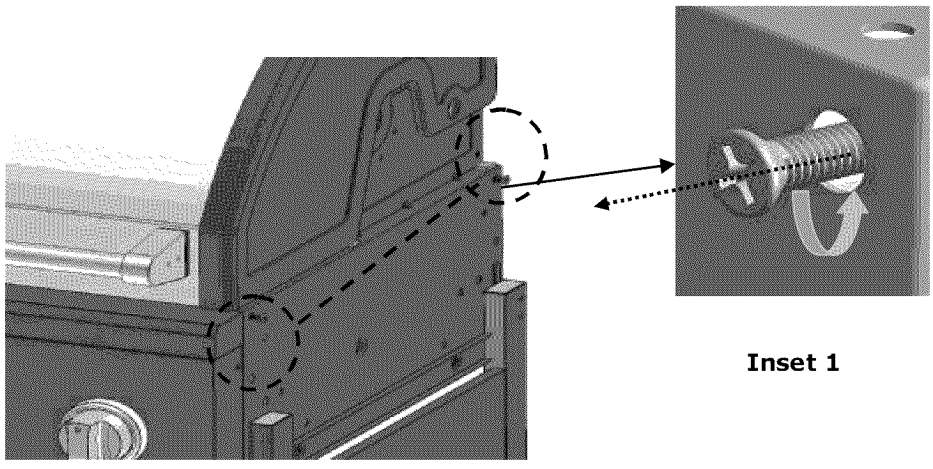
13 **Install Side Shelf Frame to Firebox**

- ☐ Unscrew the 2 Phillips Head Bolts ¼ inch from the upper left and right corner holes in the right side of the firebox as shown in Inset 1. The bolts extending out of the firebox sides are to attach the Side Shelf Frame.
- ☐ Slide the upper holes of the Side Shelf Frame over the heads of the 2 Phillips Head Bolts and drop down.
- ☐ Use 2 Phillips Head Bolts (M6x16mm) to attach the lower holes in the Side Shelf Frame to the firebox as shown in Inset 2.
- ☐ Use 1 Phillips Head Bolt (M4x8mm) to attach the lower hole in the Side Shelf Control Panel to the firebox. See Inset 3.
- ☐ Tighten the 2 previously loosened Phillips Head bolts.

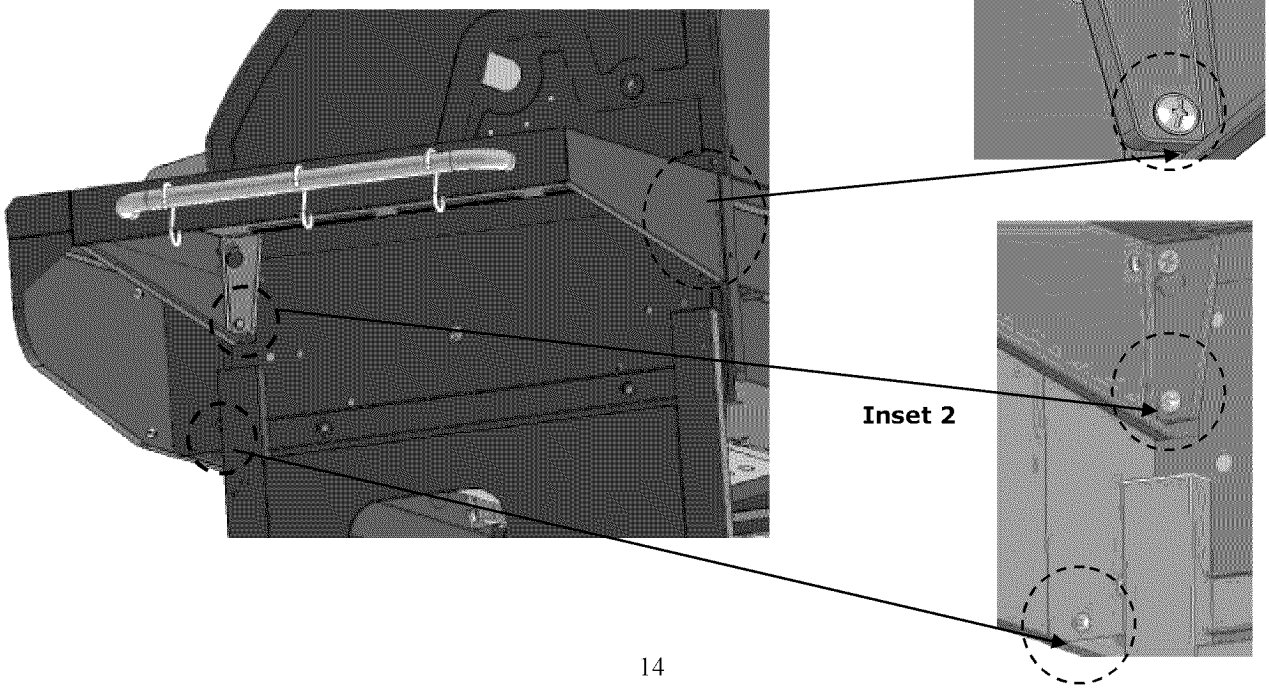


Phillips Head Bolt M6x16mm
Qty: 2

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 3



Inset 1

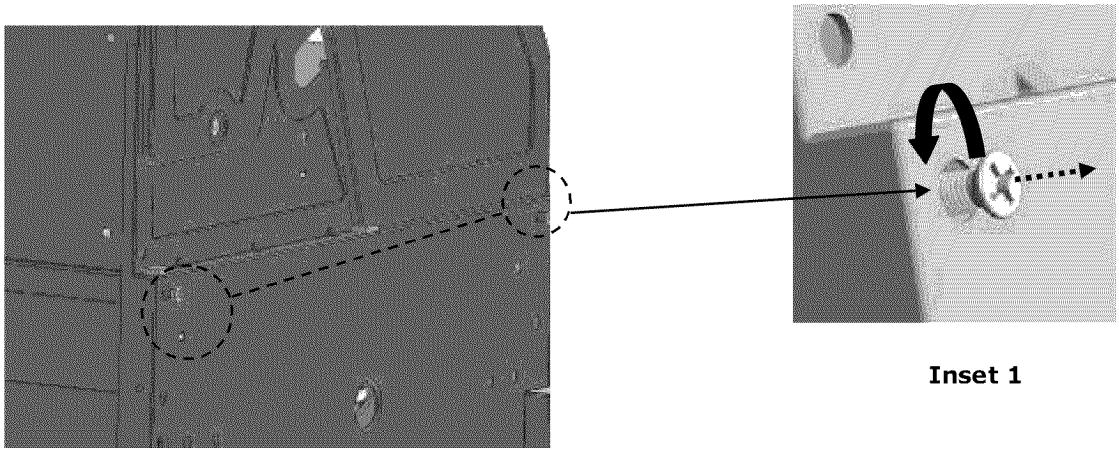


Inset 3

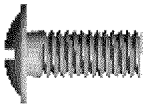
Inset 2

14 **Install Side Burner Frame to Firebox**

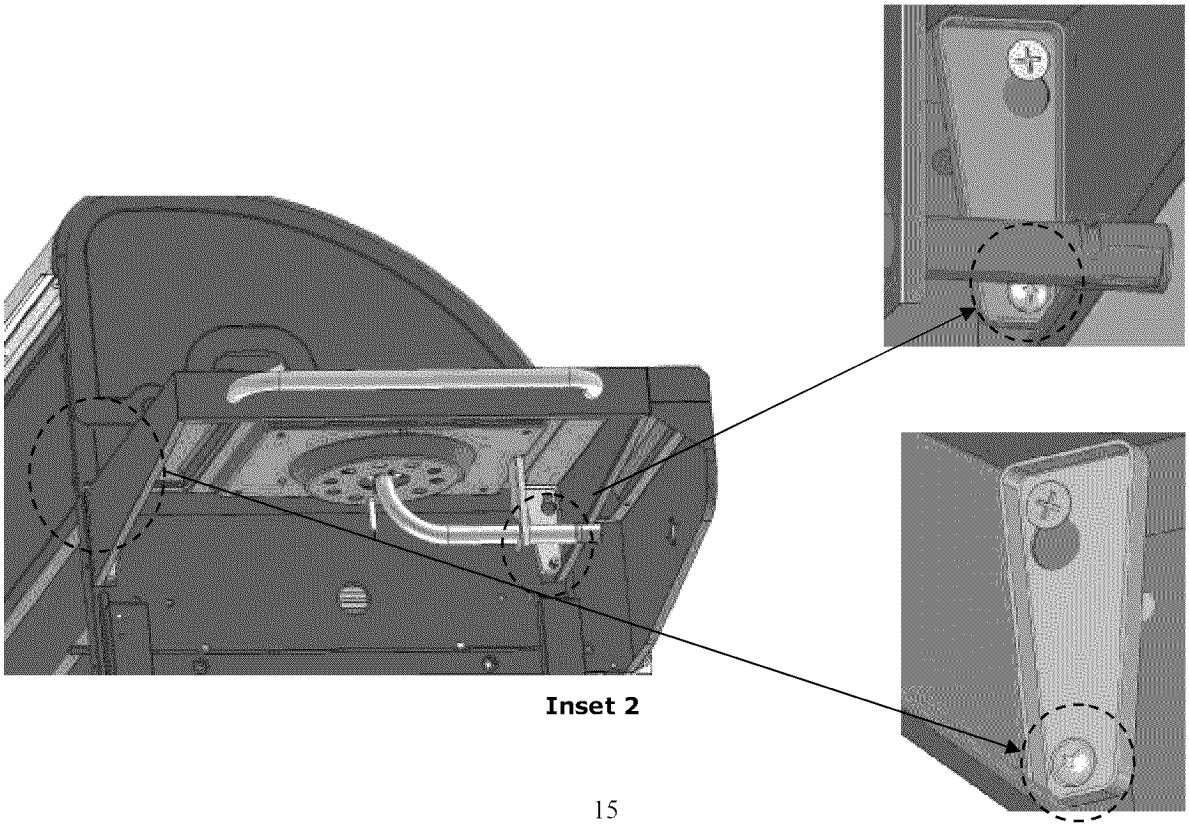
- ☐ Unscrew the 2 Phillips Head bolts ¼ inch from the upper left and right corner holes in the left side of the firebox as shown in Inset 1. The bolts extending out of the firebox sides are to attach the Side Burner Frame.
- ☐ Slide the upper holes of the Side Burner Frame over the heads of the 2 Phillips Head Bolts and drop down.
- ☐ Use 2 Phillips Head Bolts (M6x16mm) to attach the lower holes in the Side Burner Frame to the firebox as shown in Inset 2.
- ☐ Tighten the 2 previously loosened Phillips Head bolts.



Inset 1



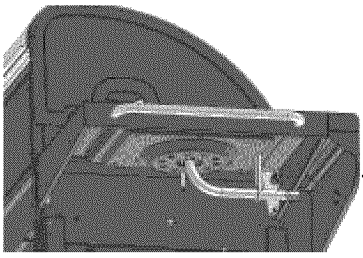
Phillips Head Bolt M6x16mm
Qty: 2

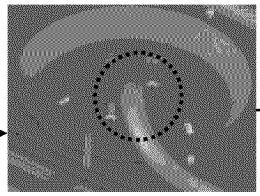


Inset 2

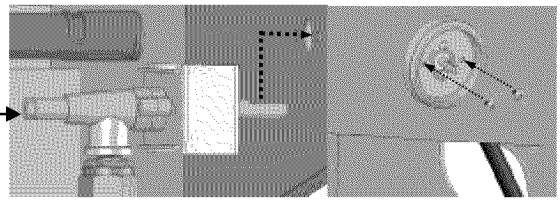
15 Install Side Burner Valve

- ☐ Locate the side burner ignition wire underneath the main burner control panel. It will be labeled. Feed side burner valve and igniter wire through hole in left side of cabinet.
- ☐ Open side burner lid and cut tie wrap securing grate to pan. On underside of pan, remove the 2 screws holding the side burner in place. See Inset 1.
- ☐ Secure the side burner valve stem to the Side Burner Lower Control Panel using 2 Phillips Head Bolts(M4x8mm). See Inset 2.
- ☐ Center the side burner valve into the side burner tube. See Inset 3. Reattach side burner to pan with 2 previously removed screws.
- ☐ Use 1 Phillips Head Bolt (M4x8mm) to attach the Side Burner Lower Control Panel to the firebox. See Inset 4.



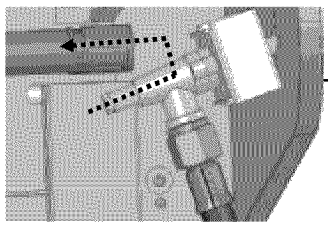


Inset 1

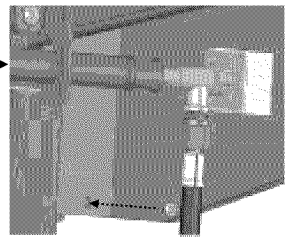


Inset 2

Phillips Head Bolt M4x8mm
Qty: 3



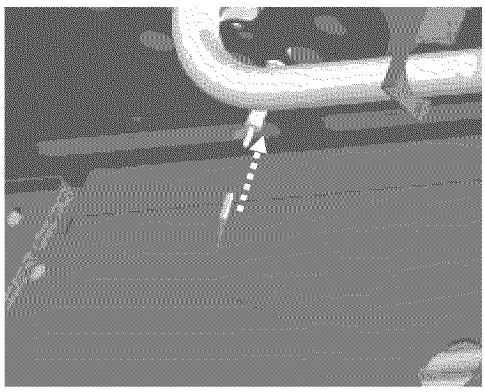
Inset 3



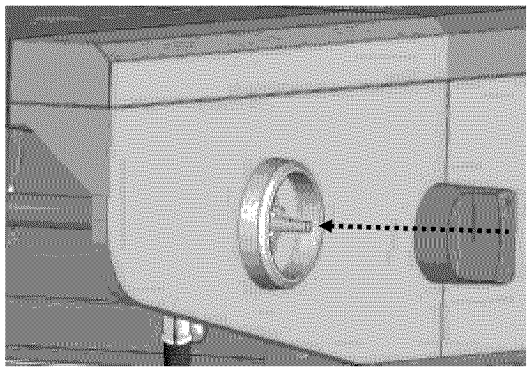
Inset 4

16 Attach Side Burner Control Knob and Side Burner Ignition Wire

- ☐ Attach the side burner ignition wire over the side burner connector pin. See Inset 1.
- ☐ Push the Side Burner Control Knob onto the valve stem. See Insert 2



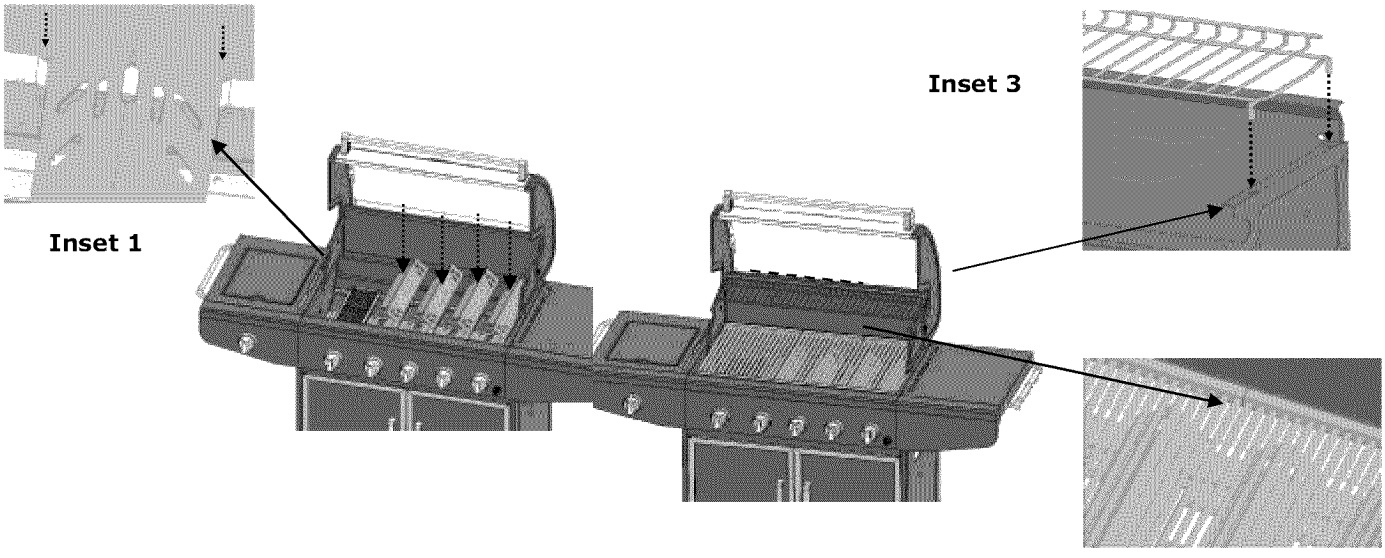
Inset 1



Inset 2

17 Install Heat Diffusers, Cooking Grates, Warming Rack

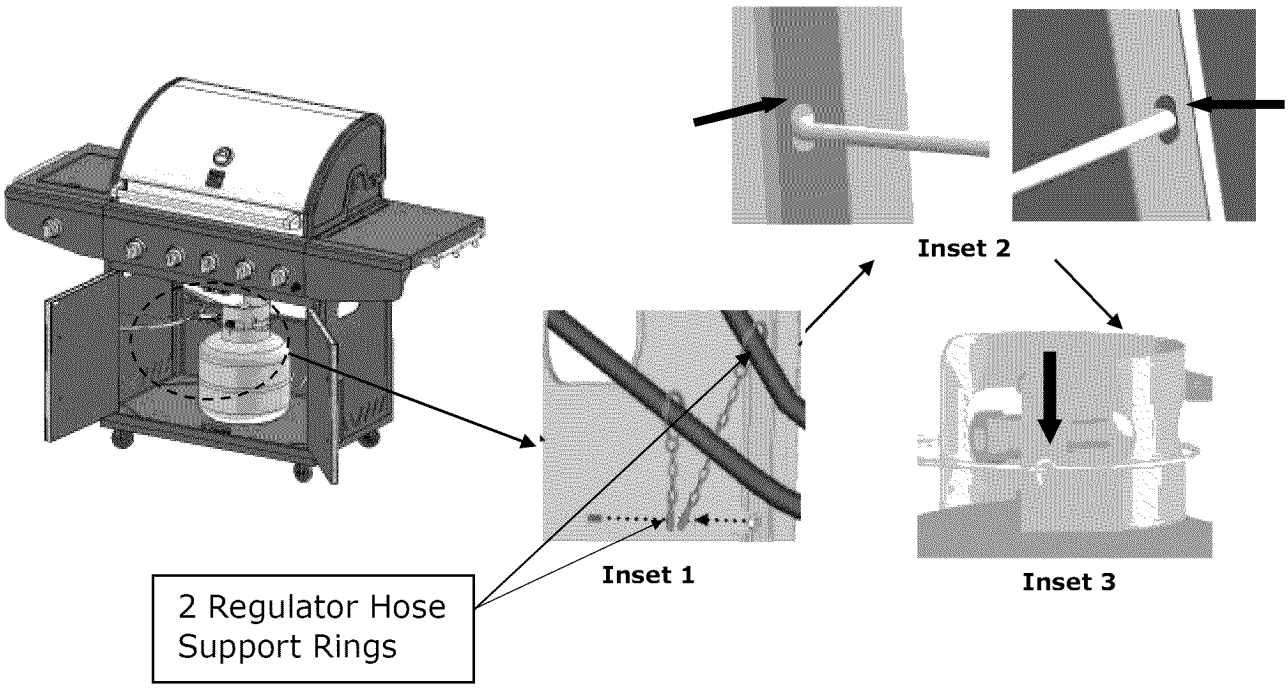
- ☐ Insert the Heat Diffusers into the firebox by placing them into the indentations in the front and back of the firebox. See Inset 1.
- ☐ Place the Cooking Grates into the firebox. See inset 2.
- ☐ Insert the Warming Rack into the top of the firebox. See Inset 3. The raised lip goes towards the back of the firebox.



18 Place and Secure LP Cylinder into the Cabinet

- ☐ Unscrew the bolt and nut located below the large opening in the left side cabinet panel. Attach the Regulator Hose Support Rings, located on the regulator hose, to the left side cabinet panel using the same bolt and nut. See Inset 1
- ☐ Hook the ends of the Cylinder Support Ring into the two holes in the left front and rear legs. See Inset 2. Note: You may need to spread the ends apart for the ring to reach and securely fit into the holes.
- ☐ Place the LP cylinder down into the tank support hole in the bottom of the cabinet. Ensure the valve faces to the side. Wrap the Cylinder Support Ring around the top of the tank and hook together to secure the LP cylinder in place. See Inset 3.

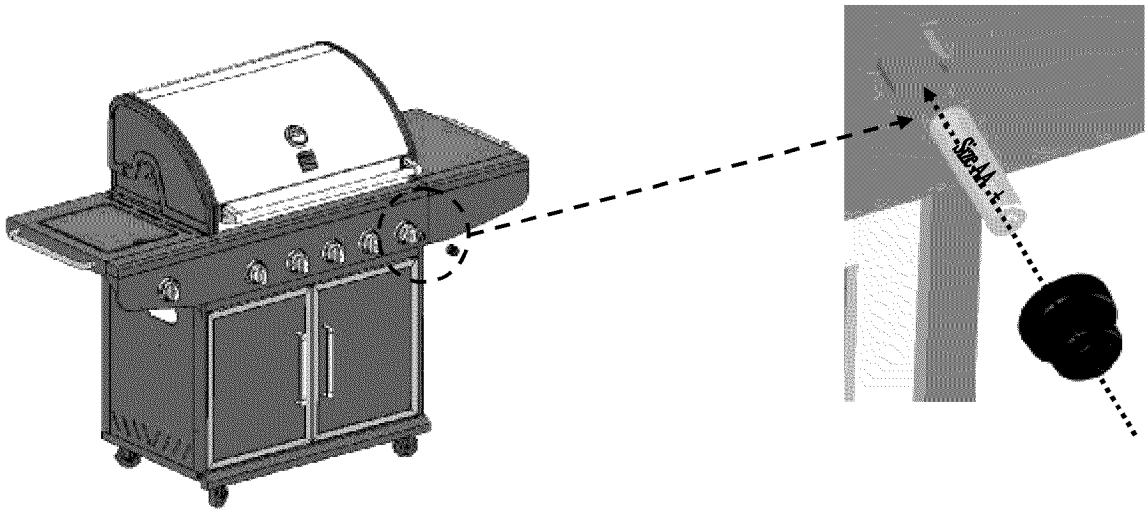
Do not Hook Up the LP Cylinder to the Regulator Assembly at this time.



19 **Install Battery**

☐ Unscrew the Electronic Ignition Button. Place the AA Battery into the ignition with the positive (+) end facing out. Screw the Electronic Ignition Button back into place.

Battery Size AA
Qty: 1

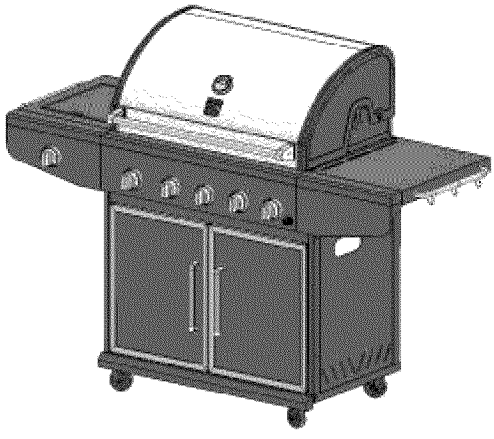


20 **Congratulations – Assembly is now complete!**

☐ Remove any additional labels or packing material from the grill except the CSA label. Be sure to clean all foam packing material out of all areas.

☐ Read the remaining sections of the Use & Care Guide prior to hooking up your LP cylinder or operating your grill.

☐ To transport grill, grasp Towel Bar Handle on the end of the side shelf for easier mobility. Make sure that rear casters are unlocked (OFF side pushed down)



LP Gas Tank Information

CORRECT LP GAS TANK USE

- LP gas grill models are designed for use with a standard 20lb. (9.1kg) Liquid Propane Gas (LP Gas) tank, which is not included with the grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity. A tank of approximately 12" (305mm) in diameter by 18-1/2" (472mm) high is the maximum size LP gas tank to use. You must use an "OPD" gas tank which offers a listed Overfill Prevention Device. This safety feature prevents tanks from being overfilled which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and grill.
- The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O. T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.
- The LP gas tank must have a shut off valve terminating in a LP gas supply tank valve outlet that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- The tank supply system must have a means for vapor withdrawal.
- The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill. The gas regulator assembly supplied with your gas grill is adjusted to have an outlet pressure of 11"water column (W.C.) for connection to an LP gas tank. Only use the regulator and hose assembly supplied with your gas grill. **Replacement regulators and hose assemblies must be those specified by Sears**.
  See the Parts List.
  Have your LP Gas dealer check the release valve after every filling to ensure it remains free of defects. Always keep the LP gas tank in an upright position. Do not subject the LP gas tank to excessive heat.
- **Never** store an LP gas tank indoors. If you store your gas grill indoors, **always** disconnect the LP gas tank first and store it safely outside.
- LP gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of the reach of children.
- Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The regulator and hose assembly can be seen after opening the door and must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the grill again.
- **Never** light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.
- **Never** allow children to operate your grill. Do not allow children or pets to play near your grill.
- Use of alcohol or drugs may impair the ability to assemble and operate the appliance.
- Keep a fire extinguisher readily accessible. In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use a Type B extinguisher or smother with dirt, sand, or baking soda.
- In the event of rain, cover the grill and turn off the burner and gas supply.
- Use your grill on a level, stable surface and ensure the locking casters are locked before use.
- Do not leave the grill unattended when in use.
- Do not move the appliance when in use.
- Allow the grill to cool before moving or storing.
- Do not use your grill as a heater.
  This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and /or boats.

WARNING

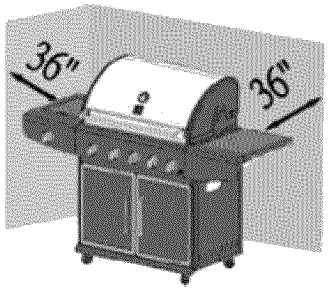
A. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
B. Never fill the tank beyond 80 percent full;
C. If the information in "(a)"and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

WARNING

Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface. Use your grill at least 3 feet away from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.

Never use your gas grill in a building, garage, porch, shed, breezeway, boat, or any other enclosed area.

Never obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.



Notes about LP Gas Tank Exchange Programs

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP gas tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature equipped tank as described in the LP gas tank section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP gas tanks in an upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP gas tanks BEFORE connecting one to your grill.

How to Leak Test your LP Gas Tank

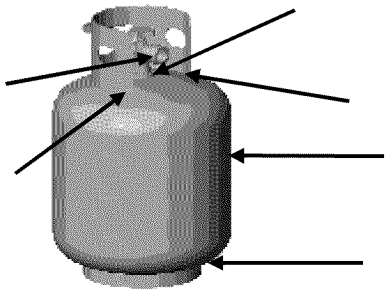
For your safety:

- All leak tests must be repeated each time your LP gas tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke when checking for gas leaks.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Your grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During the leak test, keep your grill away from open flames or sparks.
- Do not use household cleaning agents as damage to gas assembly components can occur.

☐ Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution.

☐ Brush soapy solution onto the LP gas tank in the areas indicated by the arrows. See diagram.

☐ If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Call an LP gas supplier or your fire department.



WARNING

If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Contact an LP gas Supplier or your fire department!

Regulator and LP Cylinder Connections

WARNING

The gas pressure regulator provided with this outdoor cooking appliance must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column.

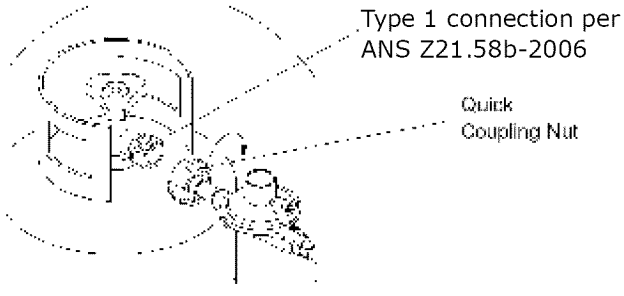
Regulator:

Your regulator is equipped with a Q.C.C. Type 1 quick connect system. It will not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a thermal element that will shut off the gas flow if the temperature reaches 240 degrees F (115 degrees C). It also has a flow-limiting device that will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour (0.28 cubic meters per hour).

TO CONNECT THE CYLINDER TO THE REGULATOR AND HOSE

1. Be sure the LP cylinder is "OFF" by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Place the cylinder into the base cabinet panel of the grill with the valve facing outward and secure with the cylinder support ring.
3. Be sure all burner controls are turned to the "OFF" position.
4. Remove the safety cap from the cylinder valve.
5. Center the nipple of the regulator into the cylinder valve.
6. Turn the black nut clockwise until it stops.

Hand Tighten Only. Do Not Use A Wrench.



CAUTION: When the appliance is not in use the gas must be turned off at the tank.

Flow Limiting Valves on LP Gas Tanks

Your LP gas tank is equipped with a flow limiting valve that will restrict the flow of gas due to a sudden change in pressure. This can often activate without your knowledge. You will notice among other things that your grill does not get as hot as it should, will take longer to heat up, or you may not be able to light all burners. If you notice any of the above, then you should reset the valve and clear your gas line.

To do this

1. Ensure the LP gas tank valve is OFF.
2. Disconnect the regulator from the LP gas tank.
3. Open all burner control knobs including the side burner to Hi at the same time.
4. Close all burner control knobs to OFF.
5. Let the LP gas tank stand for at least 10 minutes.
6. Reconnect the regulator assembly to the LP gas tank.
7. Slowly, meaning about 1/4 turn at a time, turn on the LP gas valve.
8. Follow the burner lighting procedures to light the burner farthest away from the gas source.
9. The flow limiting valve should now be reset.

This flow limiting valve is triggered by sudden changes in pressure. This can be caused by a leak, faulty connection of the regulator to the LP gas tank, turning on the LP gas tank valve too quickly, or turning the burners off by turning the LP gas tank valve off before turning the burner control knobs to off. Note: always turn off your burners using the burner control knobs first before turning the LP gas tank valve off.

Transportation and Storage

1. Place dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
2. Always transport your cylinder in an upright position.
3. Do not smoke when transporting your cylinder.

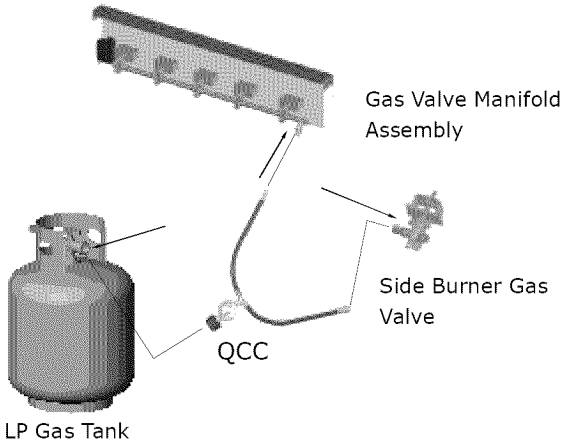
Check all connections for LP Gas Leaks

Never test for leaks with a flame. Prior to first use, at the beginning of each season or every time your LP Gas tank is changed you must check for gas leaks. Follow these three steps:

Make a soap solution by mixing one part liquid detergent and one part water.

Turn the burner control knobs to the OFF position. Then turn the gas ON at the source.

Apply the soap solution to all gas connections indicated by the arrows. See diagram. If bubbles appear in the soap solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



WARNING

If you have a gas leak that cannot be repaired by tightening, turn off the gas at the source, disconnect fuel line from your grill and call 1-800-4-MY-HOME® or your gas supplier for repair assistance.

Disconnecting A Liquid Propane Gas (LPG) Tank From Your Grill

- ☐ Make sure the burner valves and LP gas tank valve are off. (Turn clockwise to close.)
- ☐ Detach the hose and regulator assembly from the LP gas tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

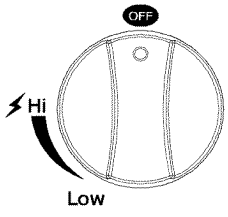
Grill Lighting Instructions

1. Before each use, check all hoses for cracks, nicks, cuts, or abrasions. If a hose is damaged in any way, do not use your grill before replacing the hose with an authorized part from the Parts List. Also make sure all gas supply connections are securely tightened.
2. Familiarize yourself with the Safety and Use and Care instructions in this manual. Do not smoke while lighting the grill or checking gas supply connections.
3. Be sure the LP gas tank has gas.
4. Open the grill lid.

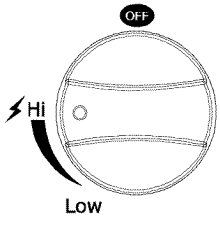
WARNING

Failure to replace a faulty hose, secure gas supply connections, or to open the lid before proceeding to the Lighting Procedures could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

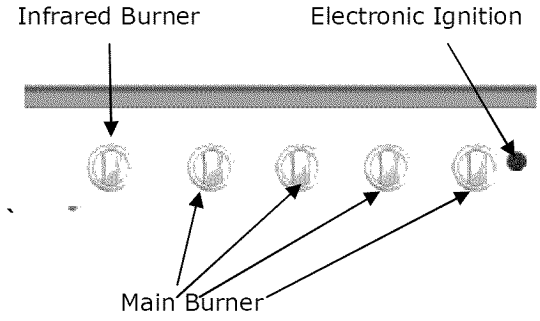
5. Set control knobs to OFF and open the LP gas tank valve SLOWLY.



6. Push and turn one of the main burner control knobs identified with a ⚡ mark to "Hi". Press the electronic ignition button and hold for 5 seconds. You should hear a clicking sound which shows the electronic ignition is working.

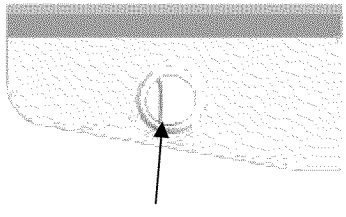


7. If burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to "OFF". Wait 5 minutes for the gas to clear and repeat the lighting procedure.
8. Repeat Step 6 to light other burners.
9. Follow the match lighting instructions if burners don't light.



Side Burner and Infrared Searing Burner Lighting Instructions

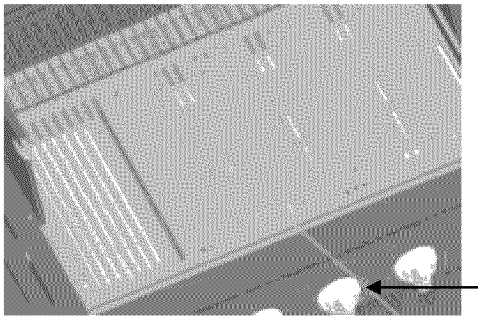
1. Follow steps 1 through 3 of the Grill Lighting Instructions.
2. Open the grill lid or side burner cover.
3. Set control knobs to OFF and open the LP gas tank valve SLOWLY.
4. Push in the burner control knob and turn left to "Hi".
5. Immediately press the electronic ignition button for 3 to 5 seconds. You should hear a clicking sound which shows the electronic ignition is working.
6. If burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to "OFF". Wait 5 minutes for the gas to clear and repeat the lighting procedure.
7. Follow the match lighting instructions below if the burner does not light.



USE AND CARE INSTRUCTIONS

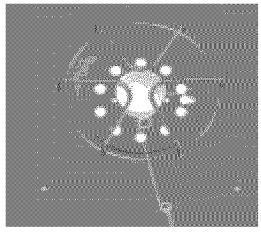
MANUALLY LIGHTING THE MAIN BURNERS WITH THE MATCH HOLDER

1. Open the lid.
2. Ensure all burners are in the "OFF" position.
3. Slowly turn on the gas at the LP cylinder valve if it is not already on.
4. Place a match in the match light stick. This is located inside the left cabinet door.
5. Use the stick to slide the lit match through the cooking grates and the front of the heat diffuser to the burner you wish to light.
6. Press and turn the burner control knob to "Hi". Continue to push in and hold up to 5 seconds or until the burner lights.
7. If the burner does not light within 5 seconds, turn the knob to the "OFF" position, wait 5 minutes for the gas to clear and try again.
8. When lit, turn the control knob to the desired heat setting.
9. Light an adjacent burner with a lit burner by turning its control knob to "Hi".

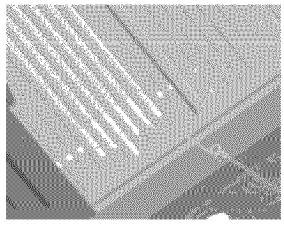


MANUALLY LIGHTING THE SIDE BURNER OR THE INFRARED SEARING BURNER

1. Open the grill lid or side burner cover.
2. Ensure the control knob is in the "OFF" position as well as any main burner not in use.
3. Slowly turn on the gas if it is not already on.
4. Strike the match, and place near the top of the burner.
5. Push in the burner control knob and turn left to "Hi".
6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn burner control knob to "OFF", wait 5 minutes for the gas to clear and try again.
7. When lit, turn the control knob to the desired heat setting.



Side Burner



Infrared Searing Burner

WARNING

1. Do not use charcoal briquettes, lava rock, or any type of ceramic product in this grill.
2. Do not put a barbecue cover or other flammable material in the storage area of this grill.

WARNING

Never lean over the grill cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the lighting hole and burners when lighting your grill with a match.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Troubleshooting
If the grill fails to light:

1. Turn gas off at source and turn control knobs to "OFF". Wait at least 5 minutes for gas to clear, and then retry.
2. If your grill still fails to light, check the gas supply and connections. Ensure gas supply is turned on (turn counterclockwise), there is gas in the tank, and the regulator is properly seated in the tank valve.
3. Repeat lighting procedure. If your grill still fails to light, turn the gas off at the source, turn the control knobs to "OFF", and check the following:
4. Check that the end of each burner tube is properly located over each valve orifice.

☐ Obstruction in Gas Line
Correction: Detach regulator hose assembly. Do not smoke! Open all control knobs at the same time to "Hi". Close all burner control knobs to "OFF" and reattach the regulator hose assembly to the grill.

☐ Plugged Orifice or Burner Tube Obstruction
Correction: Remove burners from grill and clean following the burner cleaning instructions later in this manual. Observe valve orifice to be sure there is no obstruction visible.

☐ If an obstruction is suspected in Gas Valve or Manifold, call the Customer Support Center.

☐ Misalignment of Igniter and Burner
Correction: Check for proper position of the electrode tip. The gap between the electrode tip and burner should be approximately 3/16 of an inch. Adjust if necessary. With the gas supply off and all control knobs set to "OFF" press the electric igniter button and check for the presence of a spark at the electrode.

☐ Disconnected Electric Wires
Correction: Inspect the electronic igniter (see Parts List) found behind the control panel. Connect loose electric wires to ignition assembly.

☐ Weak AA Battery
Correction: Unscrew the igniter cap and replace the battery.

WARNING

Do not dispose of batteries in fire! Batteries may explode or leak.

☐ If the grill still does not light you may need to reset the flow limiting valve in your LP tank. **Note:** This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

Follow the steps below to reset the flow limiting device.

☐ Turn LP gas tank valve "OFF".

☐ Disconnect the regulator assembly from LP Gas tank.

☐ Open all burner control knobs to "Hi" at the same time.

☐ Close all burner control knobs to "OFF"

☐ Let the LP Gas tank stand for at least 10 minutes.

☐ Reconnect the regulator assembly to the LP Gas tank.

☐ Slowly turn on the LP Gas tank valve.

☐ Follow the burner lighting procedures to light the burner farthest away from the gas source.

WARNING

Should a FLASHBACK fire occur in or around the burner tubes, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply (turn the LP tank valve clockwise) to the gas grill.
- Turn the control knobs to the "OFF" position.
- Open the grill lid.
- Put out any flame with a Class B Fire extinguisher
- Once the grill has cooled down, clean the burner tubes and burners according to the cleaning instructions in this Operator's Manual.

Customer Support Center

Call 8:30 AM to 5:00 PM CST **1-800-933-0527** Monday through Friday.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper care and maintenance will keep your grill in good operating condition and prolong its life. Follow these cleaning procedures on a timely basis and your grill will stay clean and operate with minimum effort.
CAUTION: Be sure your grill is off and cool before cleaning, and always wear protective gloves when cleaning your grill.

Cleaning The Cooking Grates

Wash your cooking grates in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth, vegetable brush, or brass bristled brush. Never use any type of steel bristled brush. Dry them when finished.

Cleaning the Heat Diffusers

Wash the heat diffusers periodically in a soap and warm water solution. Use a vegetable brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. Dry the heat diffusers thoroughly before you reinstall them into the firebox.

Cleaning the Grease Tray and Pan

To reduce the chance of fire, the grease tray and grease pan should be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash both with a mild soap and warm water solution.

Cleaning the Inside of the Grill Lid

Grease can have a tendency to build up on the inside of the grill lid and could drip onto the deck or patio when the lid is opened. Visually inspect the inside of the grill lid before each grill use. Remove any grease and wash with a mild soap and warm water solution.

Annual Cleaning of the Grill Interior

Burning-off excess food after every cookout will keep it ready for instant use. We recommend you periodically give the entire grill a thorough cleaning to minimize your risk of grease fire and keep the grill in good shape. Follow these steps:

1. Turn all burner valves to the "OFF" position.
2. Turn the LP gas tank valve to the "OFF" position.
3. Disconnect the regulator assembly from the gas tank. Inspect the hose for cracking, cuts or any other damage, and replace as necessary. Refer to the Parts List in this Operator's Manual.
4. Remove and clean the cooking grates, heat diffusers, warming rack, burners, and grease tray.
5. Cover each gas valve orifice with aluminum foil.
6. Brush the inside and bottom of the grill with a fiber pad or nylon brush and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
7. Remove aluminum foil from orifices and check each orifice for obstruction.
8. Replace the burners, ensuring the burners fit down over each valve orifice.
9. Check and clean each electrode tip. Adjust the spacing between the tips and the burner as necessary. The space between the electrode tip and burner should be approximately 3/16".
10. Replace the heat diffusers, grates, warming rack, and grease tray.
11. Reconnect the gas source and observe the burner flame for correct operation.

Cleaning Exterior Surfaces:

Cleaning Exterior Surfaces:

Wash with a mild dish soap and warm water solution. A cloth, soft brush, or plastic cleaning pad can be used. Rinse thoroughly and wipe dry.

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

Wash with a mild dish soap and warm water solution. Clean and polish with a stainless steel cleaner. There are many good quality stainless steel cleaners and polishes available. Follow the manufacturer's directions. Always polish in the direction of the lines. Do not allow dirt and grease to accumulate. Do not use steel wool as it will scratch the surface. Do not use abrasive cleaners and scrubbers.

CAUTION:

Heat, weathering, machine oils used in the manufacturing of stainless steel, and dirt can all cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. In addition, the following products and naturally occurring substances in the outdoors will damage all stainless steel finishes. Use caution so they will not come in contact with your grill. Immediately wash them off and dry the stainless steel should they ever come in contact with your gas grill. They include, but are not limited to, pool chemicals (chlorine and bromine), lawn fertilizer, ice melting salts, sea or salt water, urine, bird droppings, and tree sap.

Failure to comply with these instructions may result in a hazardous situation which, if not avoided, may result in injury.

Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Do not obstruct the flow of air for combustion and ventilation.

Keep the ventilation openings of the tank enclosure cabinet free and clear of debris.

CLEANING THE BURNER TUBES AND BURNER PORTS

To reduce the chance of **FLASHBACK FIRE** you must clean the burner tubes as follows periodically in summer and fall, wherever spiders are active in your area, and if your grill has not been used for an extended period of time.

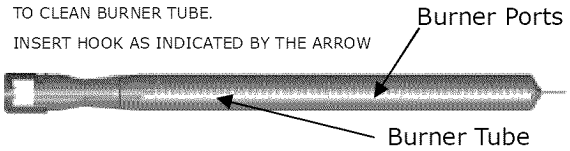
1. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.
2. Turn the LP gas tank valve to the "OFF" position.
3. Disconnect the LP gas regulator assembly from the LP gas tank.
4. Remove the cooking grates, heat tents, and warming rack from the grill.
5. Remove the screw from the rear of each burner using a Phillips head screwdriver.
6. Carefully lift each burner up and away from the gas valve orifice.
7. Check and clean burner tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
8. Use one of these three cleaning methods:
   METHOD 1: Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the burner tube and inside the burner several times to remove debris.

METHOD 2: Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the burner tube and inside the burner several times to remove any debris.
METHOD 3: Use an air hose to force air through each burner tube. The forced air should pass debris or obstructions through the burner and out the ports. Always wear eye protection if using this method.

Figure 1

TO CLEAN BURNER TUBE.

INSERT HOOK AS INDICATED BY THE ARROW



WARNING

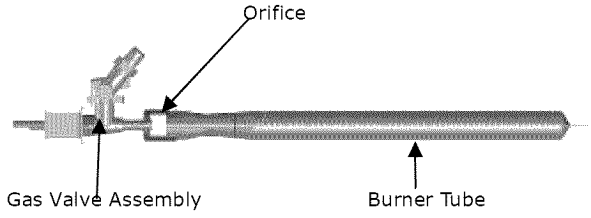
Small insects, such as spiders, are able to access the burner tubes. Sometimes they will build nests or spin webs. In either case, this can block or reduce the amount of gas flowing through the burner. You will usually see a smaller flame, or a flame that is mostly yellow rather than blue, coming from the burner when this happens. Other signs include the gill not heating evenly, not reaching temperature, or burners not igniting. In cases with severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tubes, which can cause damage to your grill and/or personal injury. **IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF GAS AT THE LP TANK OR NATURAL GAS VALVE SHOULD THIS HAPPEN.** Wait for the grill to cool, and then clean all burners.

Regardless of the burner cleaning procedure you use, We recommend you also complete the following steps to help prolong burner life.

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paper clip.
3. Inspect each burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new burner. After installation, check to ensure that the gas valve orifices are correctly placed inside the ends of the burner tubes. Also check the position of your electrodes.
4. Never enlarge the burner ports during cleaning.

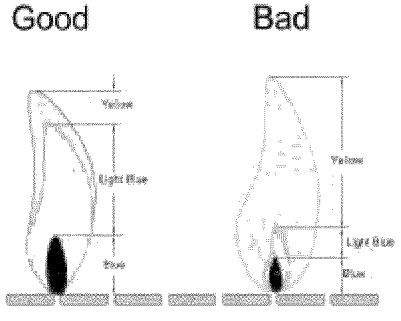
WARNING

For safe operation ensure the gas valve assembly orifice is inside the burner tube before using your grill. See figure. If the orifice is not inside the burner tube, lighting the burner may cause explosion and or fire resulting in serious bodily injury and /or property damage.



BURNER FLAMES

Always inspect the burner flame after lighting. A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimum amount of noise. Some yellow tips are OK if under one inch. New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame as food deposits, oils, and fats can build up.



Cooking Instructions

Burn-Off

Some of the new parts of your grill could have residual oils. We recommend you ignite the burners, turn to "Hi", and lower the lid for 3 to 5 minutes to burn any oils off before grilling for the first time. **CAUTION:** Operating your grill on the "Hi" setting for longer than fifteen minutes may damage certain parts of your grill.

Preheating

To preheat, light your grill on "Hi", lower the lid, and follow this timetable: for high temperature cooking, preheat grill 3 to 5 minutes; for low temperature cooking, preheat grill 3 minutes. Preheating is not necessary to slow cook.

Cooking Temperature

High Setting: The "Hi" control knob setting should only be used to sear some meats, pre-heat your grill the first 3-5minutes and for burning food residue off the grill for 3-5 minutes after cooking is complete. Never use the "Hi" setting for extended cooking.

Medium to Low Settings: Most recipes specify medium to low settings, including all smoking and rotisserie cooking, lean cuts of meat, chicken, and fish.

An Important Note About Cooking Temperature

The outside grilling area is not the controlled environment that your indoor kitchen is. Many variables can impact the cooking performance of your grill, including outside air temperature, wind, humidity, and altitude. Allow more cooking time for cold, wind, and higher altitudes. We recommend you place the grill in an area protected from wind.

Monitor your grill closely and rotate foods as needed to prevent overcooking and ensure the most delicious results every time. Experimenting makes grilling more fun and interesting!

The middle and back primary cooking areas offer the highest heat for searing and grilling.

The warming rack offers medium heat for preparing breads and firm vegetables like potatoes and corn and keeping food warm.

The front primary cooking area offers less heat and is ideal for preparing delicate foods and also for keeping cooked foods warm.

Direct Cooking

The direct cooking method is used when food is placed directly over the lit grill burners. This method is ideal for searing, grilling, deep frying and whenever you want foods to have an open-flame barbecued taste. The lid can be open or closed depending on your preference.

Indirect Cooking

The indirect cooking method is used for most foods.

Do not place the food directly over a burner to use this method. Instead, the food should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side or in the center with the center burners off. Indirect cooking must be done with the lid down.

Prepare Cooking Grates for Grilling

Greasing the cooking surface will help keep foods from sticking and reduce the amount of cleanup required. Use a brush to apply a thin layer of cooking oil or vegetable shortening onto each cooking grate. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high-temperature cooking. Be sure to coat the entire cooking surface including edges and any areas with chipped porcelain.

Flare-Ups

The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Flare-ups work to color and flavor your foods, so some flare-ups are preferred. Too many can work against you though. Reduce flare-ups by trimming away excess fat, using the indirect method of grilling, and grilling using lower temperatures.

Using the Back Burner (If Equipped)

The back burner is used when cooking with a rotisserie, which is sold separately. Please follow the points below when using the back burner.

1. Always remove the warming rack.
2. Do not use the main burners when the back burner is in use.
3. Use an aluminum foil pan to catch the juices that drip down from the food.
   Allowing grease to gather in the bottom of the firebox could create a grease fire the next time the main burners are used.

WARNING

Never line the bottom of the firebox with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease tray or cup.

Before each use, pull out the grease tray and remove all grease and food debris to prevent a grease fire hazard.

Your grill will get very hot. Always wear a flame retardant BBQ Mitt when cooking on your grill. Never lean over cooking areas while using grill. Do not touch cooking surfaces, lid, grill housing or other parts while grill is in operation, or until the grill has cooled down after use.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question:

Can I convert my gas grill from one fuel type to another, such as LP to NG (natural gas) or vice versa?

Answer:

No, your gas grill is manufactured to specific standards developed by CSA and ANSI for your safety and is certified for one type of gas only.

Question:

Are the serial and model numbers of my grill listed somewhere for reference?

Answer:

The serial and model numbers are listed on a silver CSA label placed on the grill. Depending on the grill model, the silver CSA label generally will be located inside the left door of the cabinet.

Question:

My grill will not light properly. Why?

Answer:

Check these possibilities:

1. The gas supply is turned off at the LP tank. Turn on the gas at the LP tank.
2. Your LP tank is out of propane.
3. The regulator is not properly seated in the tank valve. Remove and reattach. Hand tighten only.
4. Crimped fuel supply hose. Inspect and straighten.
5. Regulator failure or damaged hose assembly. Inspect and order a replacement part. Do not use your grill if you find a damaged hose assembly.
6. Gas not getting to the burners. Inspect the burners under the control panel to be sure they are aligned with the valve orifices.
7. Blockage in the gas system. Inspect burners and valve orifices for blockages, such as spider webs, insects, etc. Clean as necessary.

Question:

My electronic ignition is not working.

Answer:

Listen to hear the electronic igniter clicking. If not, check these possibilities:

1. Replace the AA battery. Ensure the "+" end is facing up and out.
2. Ensure the battery is centered and fits into the electronic ignition button properly.
3. Be sure the wires are all attached to the electronic ignition assembly behind the control panel and the individual electrodes.
4. Inspect the electrodes to be sure they are not coated with grease or dirt. If so, clean with rubbing alcohol.

If you hear a clicking sound, then:

1. Inspect the electrodes to be sure they are not coated with grease and dirt. Clean with rubbing alcohol.
2. Inspect the distance from the electrode to the burner. It should be 1/8 to 1/4 inch from the main burner and 1/8 to 3/16 inch from the side burner.

Question:

Sometimes I hear a humming sound coming from my regulator. What causes this?

Answer:

The humming sound is gas flowing through the regulator. This is more likely to occur in periods of high gas flow. A low volume of sound is normal and will not interfere with the operation of your grill.

Question:

My grill has a low flame on some burners, or some burners will not light at all. What can cause this?

Answer

This can be caused by the flow limiting device, which is generally triggered by a sudden change in pressure. Opening the tank valve too fast or shutting the burners off using the tank valve can cause this. To reset:

1. Close the LP tank valve and disconnect the regulator assembly from the tank.
2. Let the LP tank sit for 10 minutes.
3. Open all burner control knobs, including the side burner, to "Hi" at the same time.
4. Close all burner control knobs.
5. Reconnect the gas regulator to the LP tank.
6. Follow the burner lighting procedures and light the burner farthest from the LP tank.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question:

Where do I use my grill for safer operation and better performance?

Answer:

Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your gas grill so factor in these elements when positioning your grill outdoors for cooking.

Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.

Use your grill at least 3 feet away from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fence and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.

Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.

Never obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.

Question:

The regulator and hose supplied with my gas grill does not fit the older LP Gas Tank I've used for years. Why not?

Answer:

The U.S. Government regulates gas appliances and LP gas tanks. When regulations are changed the LP gas tank fittings are altered to insure compliance. If your LP gas tank does not fit the regulator and hose assembly supplied with your new grill, then the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002 all LP gas tanks sold must include an "OPD" Overfill Prevention Device. The OPD tanks are identified by their triangular-shaped valve wheel. This internal device prevents the LP gas tank from being overfilled. Tanks without an OPD valve can no longer be refilled.

Question:

Is it safe to clean my porcelain coated cooking grates in the dishwasher?

Answer:

No. You should not clean any grill parts in your dishwasher. We recommend you clean all parts of your grill, including the cooking grates, by hand.

Question:

Can I clean parts of my grill, such as the cooking grates and heat diffusers, in a self-cleaning oven?

Answer:

No. You should not clean any part of your grill in a self-cleaning oven.

Question:

What can I do to keep my cast iron grates from rusting?

Answer:

Cast iron grates do require special care. We recommend you first season new grates. Wash new grates with dishwashing liquid, rinse, and dry completely with a soft cloth. Never wash them in a dishwasher. We recommend you use a solid vegetable shortening over the grates to season them the first time. Spread a thin coating with a paper towel over the entire surface, corners, and edges. Preheat your grill to 500 degrees. Turn half your burners to "LOW" and half "OFF", and place grates in the firebox for about an hour. Shut off all burners and allow the grates to cool. We recommend you coat the grates with a liquid vegetable oil before each use. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high temperature cooking.

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ☑ **Expert service** by our 10,000 professional repair specialists
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ☑ **Product replacement** up to $1500 if your covered product can't be fixed
- ☑ **Discount of 10%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 10% off regular price of preventive maintenance check
- ☑ **Fast help by phone** – we call it Rapid Resolution-phone support from a Sears representative, Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. CALL 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**

Repair Protection Agreements

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® viene diseñado y manufacturado para confiables operaciones por años. Pero, como todo producto, puede requerer reparaciones de vez en cuando. Allí es cuando un Acuerdo de Protección de Reparación puede ahorrar su dinero y agravamiento.

A continuación son los elementos del Acuerdo :

- ☑ Servicio de experto por nuestros 10,000 especialistas de reparación.
- ☑ Servici sin límite y cero cambio de piezas y mano de obra en todas las reparaciones.
- ☑ **Repuesto de producto** hasta a $1500 si su producto amparado no se puede arreglar
- ☑ 10% de descuento del precio regular de serviceio y piezas relacionadas con el servicio que no sean cubiertas por el acuerdo y, 10% de descuento del precio regular de la preventiva revisión de mantenimiento.
- ☑ **Ayuda inmediata por teléfono** – le decimos Teléfono de Resolución Rápida – entregada por un representante de Sears. Piense en nosotros como un "Manual de Usuario Parlante."

Una vez Ud. compre el Acuerdo, todo lo que necesita es una llamada telefónca para programar el servicio. Ud. puede hacer la llamada en el día o en la noche, o programar una cita para servicio.

El Acuerdo de Protección por Reparación se trata de una compra libre de riesgos. Si Ud. cancela la compra por cualquier razón durante el período de la garantía del producto, le reembolsamos todo el costo. O, un reembolso proporcional en cualquier momento luego de la fecha de vencimiento de la garantía del producto. ¡Compre su Acuerdo de Protección por Reparación hoy!

Algunas limitaciones y exclusions serán aplicadas. Por precios y mayor información en E.U., llamar a 1-800-827-6655.

***La garantía puede variar para algunos artículos en Canadá. Para mayor información, llamar a Sears Canada en-800-361-6665**

Seecio de Instalación Sears

Por la instalación professional Sear de aparatos domésticos, abrepuertas de garage, calentadores de agua y otros grandes artículos domésticos en E.U. o Canadá, llamar a **1-800-4-MY-HOME®**

Índice de Materias

Primarias Advertencias de Seguridad..... 31-32
Información de garantía..... 31
Instrucciones Pre-Ensamblaje.....32
Diagrama de piezas y listas 33-36
Instrucciones de ensamblaje..... 37-47
Instrucciones de uso & cuidado.....48-56
Preguntas frecuentes 57-58
Acuerdo de reparación y protección.....59
Información de piezas y servicio de Sears.....60

Limitada Garantía de

Completa Garantía de Kenmore

Si esta parrilla falla debido a defectos de material o manufactura dentro de 1 año fecha de su compra, llame a 1-800-4-MY-HOME® para la reparación gratuita. (o cambios en caso de que la reparación resulte imposible)

Limitada Garantía de Quemadores

Durante 5 años fecha de su compra, todo quemador de acero inoxidable oxidado será cambiado sin cargo alguno. Después del primer año fecha de su compra, Ud. debe pagar el costo de mano por la instalación de los mismo.

Ninguna garantía cubre las baterías del encendedor, caida de pintura de las piezas de la parrilla, decoloramiento y oxidación superficial, cosas que son o piezas gastables con uso normal en el período de la garantía, o son condiciones que puedan resultar de uso normal, accidente o impropio mantenimiento.

Toda garantía vence si esta parrilla haya sido usado en lugares comerciales o de arriendo.

Toda garantía aplica solamente si esta parrilla haya sido usado en los Estados Unidos.

Esta garantía le da especícos derechos legales y Ud. tendrá otros derechos que puedan variar de estado a estado.

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179

CAUTELA

Para uso en casas solamente. No usarla en lugares comerciales.

PELIGRO

Si Ud. siente gas:

- **Corte el gas al aparato.**
- **Extingue toda llama abierta.**
- **Abre la cubierta.**
- **De continuar el odor, alejarse del aparato para llamar a su proveedor o los bomberos**

DANGER

- **No gudardar o usar gasolina u otros líquidos vapores inflamables en la vecindad de este o ningún otro aparato.**
- **Un cilíndro LP no conectado para uso no debe ser guardado alrededor de este o cualquier otro aparato.**

Centro de Información de la

Si le faltan piezas, necesita ayuda durante ensamblaje, o tiene otras preguntas, llame a 1-800-933-0527 de 8:30am a 5:00pm, lunes a viernes, Hora Central. Nótese que Ud. hablará con un representante del manufacturero de la parrilla y no un empleado de Sears.

Antecedente del producto

IMPORTANTE: Llene el antecedente del producto a continuación.

- **No. de modelo** 119.16658011
  No. serial _____
  (Vea la plateada placa CSA por dentro puerta.)
- **Fecha de compra** _____

ADVERTENCIA

- **Lea y siga todas las instrucciones de uso y mantenimiento, montaje y seguridad antes de montar o cocinar con esta barbacoa.**
- **El incumplimiento de las mismas podría ser causa de una explosión o incendio, lo que podría provocar daños en la propiedad, daños personales e incluso la muerte.**

Información de Seguridad

WARNING

- NO encienda esta parrilla sin leer las Instrucciones de Encendido primero.
- NO encienda esta parrilla sin revisar los tubos de quemador por bloqueo producido durante flete. Referir a las Instrucciones de Limpieza y and Maintenance Instructions.

WARNING

- NO use ningún tipo de carbón en esta parrilla.
- NO ocupe los quemadores principales y traseros al mismo tiempo. (Si hubiere)
- SIEMPRE revise la bandeja de grasa antes de usar la parrilla. Remueva y límpiela cuando necesario.

WARNING

Este aparato de cocina a gas de uso exterior no es para instalarse en botes o vehículos recreativos.

WARNING

Las parrillas a Gas Propano Líquido (LPG) deben ser usadas con un regulador de gas propano líquido proporcionado. Esta parrilla no es convertible a gas natural.
SIEMPRE mantenga la manguera de gas alejada de toda superficie calentada y gotas de grasa. Evite innecesarios torceduras de la manguera. Revise visualmente la manguera por cortes, rayas, gaste excesivo u otros daños antes de usarla. No use la parrilla a gas si la manguera demuestra daños. Llame a Sears en 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663) para cambio por una manguera de gas de Kenmore.

Código de Instalación de la Parrilla

La instalación debe cumpllir con los códigos locales o, en caso de faltarlos, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 54 o CAN/CGA B149.1, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, o Código de Almacenaje y Manejo de Propano, B149.2.

Tierra Eléctrica

Todo accesorio eléctrico (tales como un rotisserie o luz) debe contar con tierra eléctrica de acuerdo con los códigos locales o, en caso de faltarlos, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Aleje todo cordón eléctrico de superficies calientes.

Seguridad General

- NUNCA use su parrilla a gas en un edificio, garage, porche, cobertizo, paso a tejado o ninguma otra área cerrada.
- NUNCA obstruya el flujo de ventilación de aire alrededor del gabinete de su parrilla a gas.
- NO deje a menores ni animales domesticados sólos en esta área con la parrilla funcionando.
- ASEGURE que la parrilla esté en una superficie nivelada con la parrilla funcionando. Ud. puede ajustar las patas frontales para nivelar y estabilizar la parrilla.
- NUNCA agregue una línea de gas no específica a este aparato.

PRE-ENSAMBLAJE

- 2 personas serán necesitadas para ensamblar las piezas mayores de la parrilla.
- Coloque un cartón en el suelo como superficie de trabajo para proteger el suelo y las piezas de la parrilla de rayas.
- Una vez con todas las piezas removidas y desempacadas, use los accesorios y el diagrama de piezas para asegurar que todo elemento esté incluido y sin daños.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
  Deje este manual con el consumidor.
  Guarde este manual para futuras consultas.

Lista De Accesorios

A

Pernos de Cabezal Phillips M6x40mm
4 unidades
Nº de pieza : MCDOY13000

B

Pernos de Cabezal Phillips M6x16mm
24 unidades
Nº de pieza : MCDOY11000

C

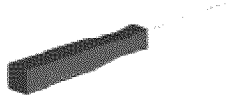
Pernos de Cabezal Phillips M6x10mm
4 unidades
Nº de pieza : MCDKY18000

D

Pernos de Cabezal Phillips M4x8mm
20 unidades
Nº de pieza : MCDOY14000

E

Arandela Plástica M6
8 unidades
Nº de pieza : MCDOY21000



F

Atornillador Cabezal Phillips
1 unidad
Nº de pieza : MCDKY20000

G

Batería AA
1 unidad

H

Retén de la Puerta del Gabinete
1 unidad
Nº de pieza : SE0123-002

I

Ganchos "S"
3 unidades
Nº de pieza : SE0123Y2-002

J

Arandela M4
4 unidades
Nº de pieza : MCDOY20000

Lista de Piezas 119.16658011

No	Cantidad	No. de pieza	Descripción
A1	1	HCDOCVA000	Unidad de Capota
A2	2	*ASMA0014-03	Perno de Capota
A3	2	FLPP0114	Aislamiento de Calor del Asa de Capota
A4	1	SE0208	Termómetro
A5	1	CA0045-002	Base de Termómetro
A6	1	*ASMA0071-03	Asa de Capota
A7	2	CA0046-001	Unidad de Asiento de Manilla de Capota
B1	1	SE0294-012	Estante Calentador
B2	2	SE0292-A	Parrilla para Cocinar – Pequeño
B3	1	SE0005-A	Parrilla para Cocinar –Grande
B4	4	S1007-012E-016	Difusor de Calor
B5	1	SD0053	Quemador Infrarrjo Para Secar
B6	4	SD0024-A	Quemador "I" con Electrodo
B7	4	SE9009	Electrodo del Quemador Principal
B8	1	SE0293	Electrodo del Quemador Infrarrojo Para Secar
B9	1	HCDOBDA000	Caja de fuego
B10	1	HCDOADC028	Protector térmico frontal de la cámara de combustión
B11	1	*ASMB0086-03	Panel Superior del Control del Quemador Principal
B12	1	MCDOFIB025	Panel de Control del Quemador Principal
B13	5	FA0121-001	Asiento de Perilla de Control
B14	5	PLABS0090-001	Perilla de Control
B15	1	SC0106	Unidad colector de gas
B16	1	SE0148	Juego de Regulador y Manguera
B17	1	S1018-000C-027	Bandeja para Grasa
B18	1	MCDKYPB000	Abrazadera del recipiente de recolección de grasa
B19	1	MCCCYPD125	Vaso para Grasa
B20	1	SE0131B	Botón Encendedor Electrónico
B21	1	MCDOFIC000	Encendido Electrónico
B22	4	MCDOFID000	Alambrado de Encendedor Electrónico
B23	4	FE0025M	Parachoques de Capota
B24	1	MCDOBBA025	Principal Soporte del Quemador
B25	1	HCDOBDE035	Firebox Escudo Térmico Inferior
C1	1	S4004-042D-060	Panel Trasero del Gabinete
C2	1	*ASMC0086-02	Gabinete
C3	1	*ASMC0086-03	Puerta Izquierda del Gabinete

Lista de Piezas 119.16658011

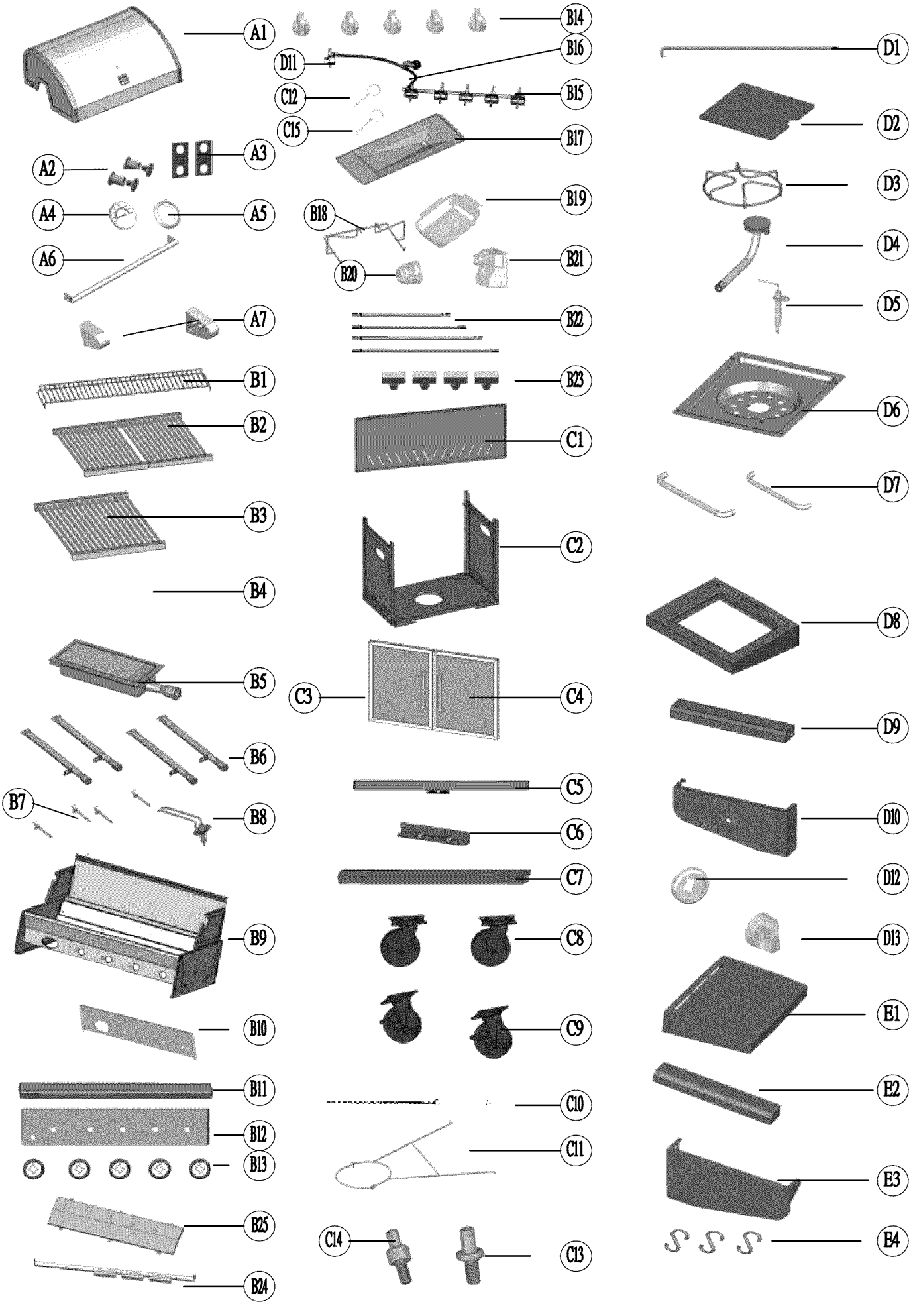
Key	Qty	Part No.	Description
C4	1	*ASMC0086-04	Puerta Derecha del Gabinete
C5	1	*ASMC0086-05	Barra Cruzada Frontal del Gabinete
C6	1	S4025-042D-002	Retén de la Puerta del Gabinete
C7	1	*ASMC0086-06	Placa Puntera del Gabinete
C8	2	SE0257	Ruedecilla Giratoria
C9	2	SE0055	Ruedecilla Giratoria Retén
C10	1	SE0159-001	Vara Encendido Manual
C11	1	SE0295-002	Anillo Soporte a Cilíndro
C12	1	SE0080-001	Regulador y Anillo Soporte a Manguera
C13	1	SE0288-001	Pinza Superior de la Puerta
C14	1	SE0289-001	Perilla de Control
C15	1	MCDOADG000	Regulador y Anillo Soporte a Manguera-B
D1	1	SE0153-002	Pinza Tapa
D2	1	S7004-042D-001	Tapa Quemador Lateral
D3	1	SE0084-012	Estante Quemador Lateral
D4	1	*ASMD0085-01	Quemador Lateral
D5	1	SE0083	Electrodo Quemador Lateral
D6	1	*ASMD0085-03	Armazón Interior Quemador Lateral
D7	2	*ASMC0012-08	Asa de Barra para Toallas
D8	1	S7001-042D-017	Armazón Exterior Quemador Lateral
D9	1	*ASMD0086-01	Superior Panel de Control del Quemador Lateral
D10	1	S7005-F042-028	Panel Inferior de Control del Quemador Lateral
D11	1	SC0105	Válvula Quemador Lateral
D12	1	FA0121-001	Asiento de Perilla de Control
D13	1	PLABS0090-001	Perilla de Control
E1	1	S7002-042D-024	Anaquel Lateral
E2	1	*ASMD0086-01	Superior Panel Frontal del Anaquel Lateral
E3	1	S7005-042D-029	Panel Inferior Frontal del Anaquel Lateral
E4	3	SE0123-002	Ganchos "S"

Piezas Que No aparecen en La

N/A	1	PCDOPA000	Paquete de Accesorios
N/A	1	RNA0104	Manual

De faltar accesorios o tener piezas dañadas después de desempacar la parrilla, llame a 1-800-933-0527 para cabios.Para ordenar piezas de cambio después de usar la parrilla, llame a 1-800-4-MY-HOME®.

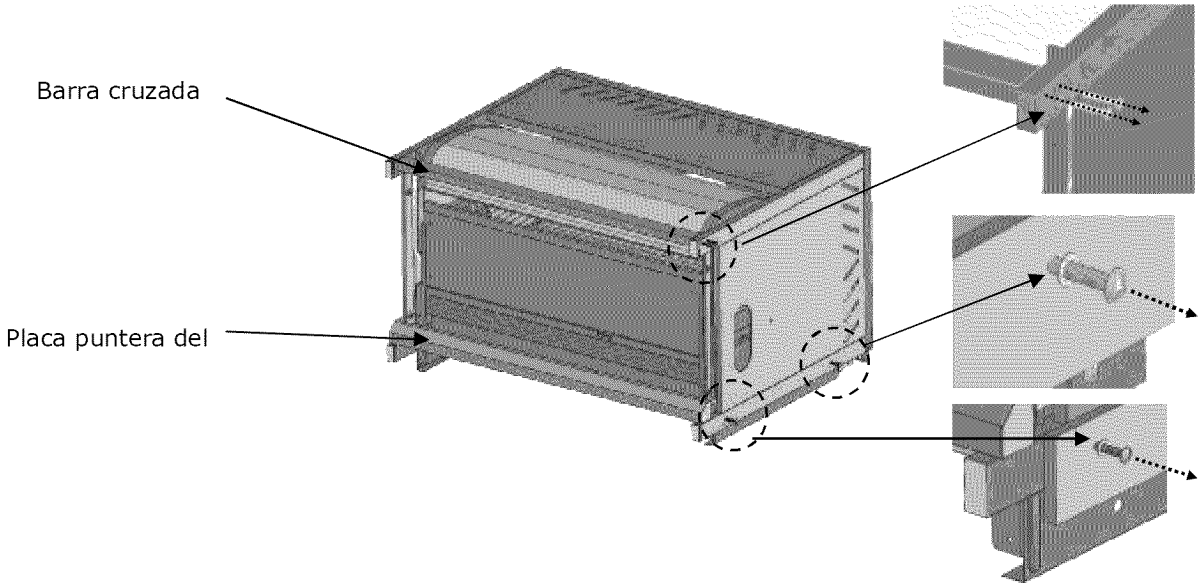
Diagrama de Piezas 119.16658011



Instrucción del Ensamblaje

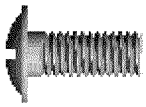
1 **Remueva la caja de fuego del gabinete**

- ☐ Corte las correas cerrojo en la placa de puntera del gabinete. Remueva la placa puntera y la coloque al lado. Corte las correas cerrojo que sujetan el regulador y la manguera al gabinete
- ☐ Desatornille y descarte los 8 pernos de cabezal Phillips (M6×40mm) y 8 arandelas (M6) de los hoyos rinconeros del gabinete. Remueva la barra cruzada y la coloque al lado.
- ☐ Con ayuda de un asistente, levante cuidadosamente el gabinete de la caja de fuego y la coloque al lado. Remueva todo embalaje de espuma de la caja de fuego. Levante la cubierta y remueva y desempaque las piezas en la caja de fuego.

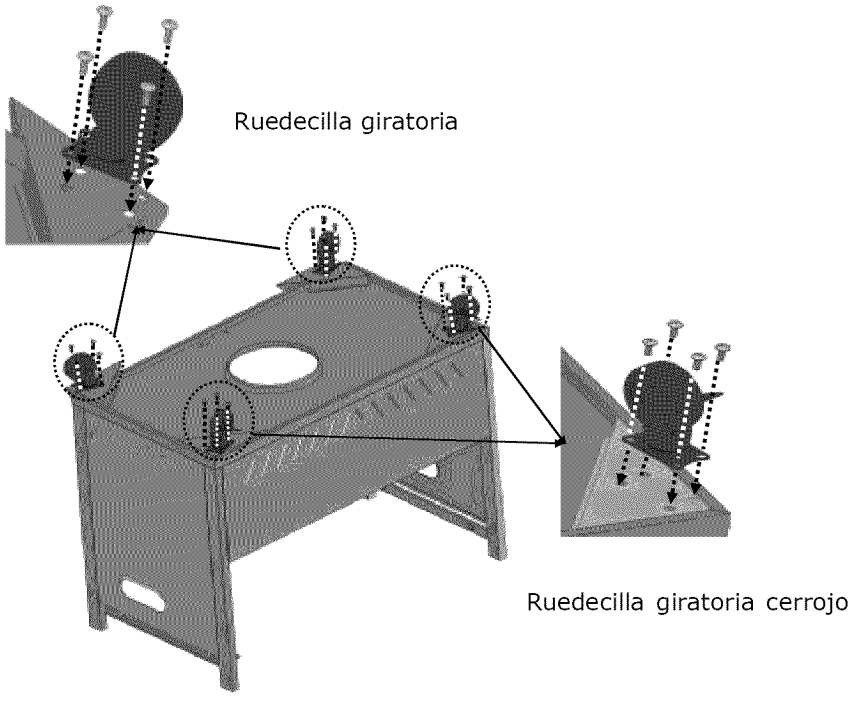


2 **Install Casters to Cabinet**

- ☐ Coloque la unidad del gabinete patas arriba y pegue las 4 ruedecillas al fondo usando 16 pernos de cabezal Phillips (M6×16mm). Instale las dos ruedecillas cerrojo en la parte trasera del gabinete.

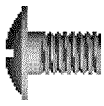


Perno de cabezal Phillips M6×16mm
Cantidad: 16

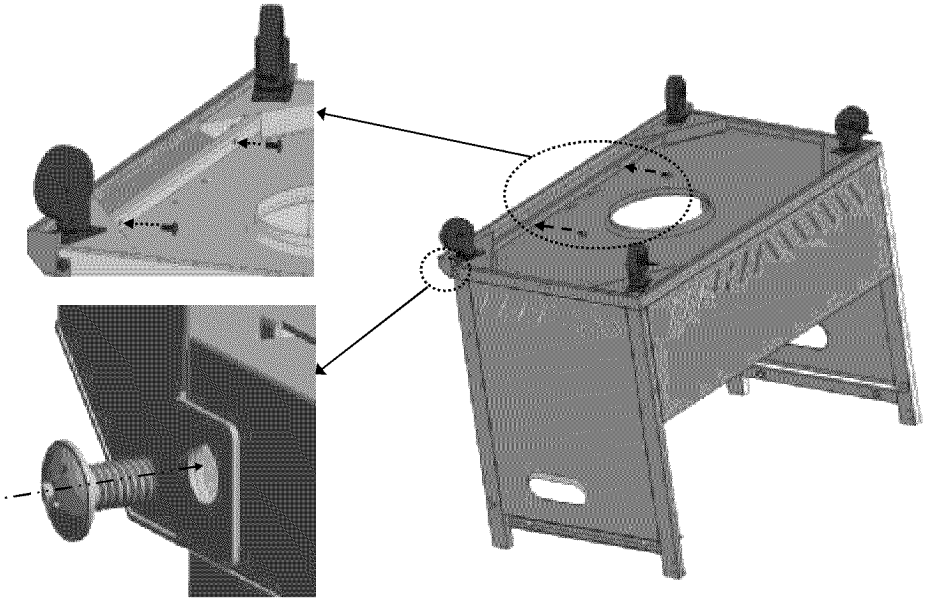


3 **Instale la placa puntera del gabinete**

- ☐ Pegue la placa puntera del gabinete al panel de fondo del gabinete usando 4 pernos de cabezal Phillips (M6×10mm).
- ☐ Coloque el gabinete en posición vertical en las ruedecillas.



Perno de cabezal Phillips M6×10mm
Cantidad: 4

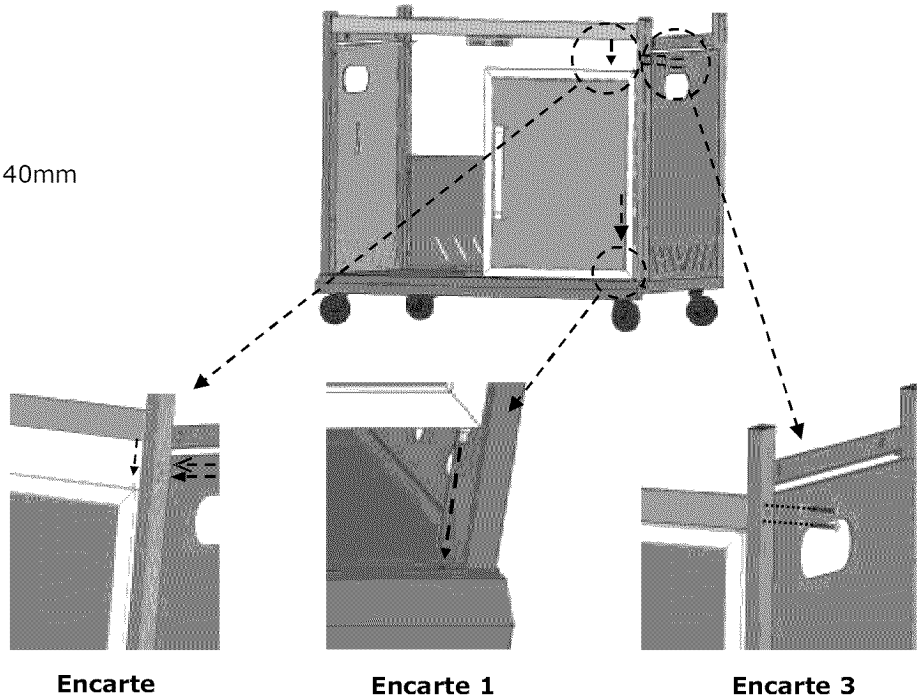


4 **Instale las puertas y la barra cruzada frontal del gabinete**

- ☐ Inserte la pinza de fondo de la puerta derecha del gabinete en el panel de fondo del gabinete (Encarte 1) e inserte la pinza tope de la puerta derecha del gabinete en la barra cruzada frontal del gabinete (Encarte 2). Con los magnetes de puerta extendidos en el gabinete, pegue la barra cruzada frontal del gabinete en el lado derecho del gabinete usando 2 pernos de cabezal Phillips (M6×35mm) y arandelas plásticas (M6)(Encarte 3). No aprete bien los pernos en este momento. time.
- ☐ Inserte la pinza de fondo de la puerta izquierda de la misma manera y pegue la barra cruzada frontal del gabinete en el lado izquierdo del gabinete usando 2 pernos de cabezal Phillips (M6×40mm) y arandelas plásticas (M6). Aprete bien todos los 4 pernos de la barra cruzada frontal en este momento.

Perno de cabezal Phillips M6×40mm
Cantidad: 4

Arandela plástica M6
Cantidad: 4

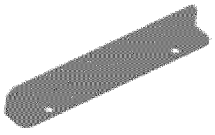


Encarte **Encarte 1** **Encarte 3**

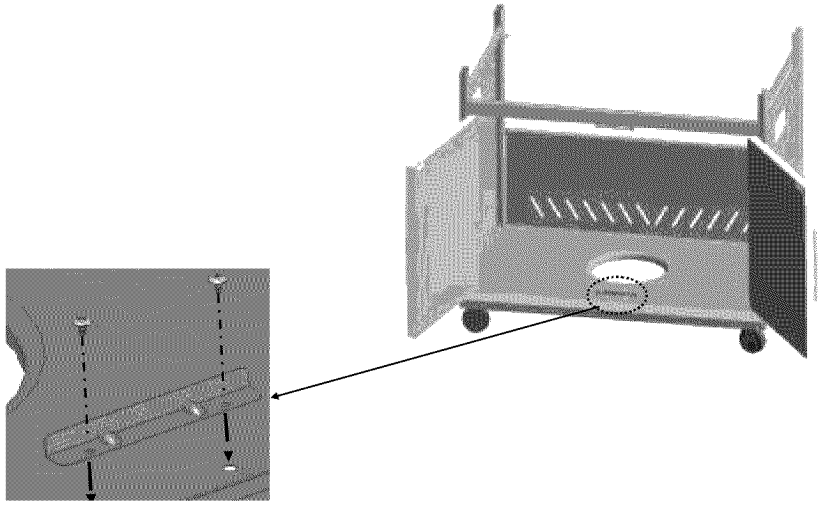
5 Pegue el retén de la puerta del gabinete

☐ Pegue el retén de la puerta del gabinete en el fondo frontal del gabinete usando 2 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm).

Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 2



Retén de la puerta del gabinete
Cantidad: 1

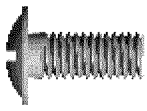


6 Pegue la caja de fuego al gabinete

☐ Con ayuda de un asistente, coloque la caja de fuego en el armazón del gabinete con la manguera reguladora y el alambre de ignición del quemador lateral colgado en el gabinete. Nota: La parte trasera de la caja de fuego resta en las dos presillas en la parte trasera del gabinete.

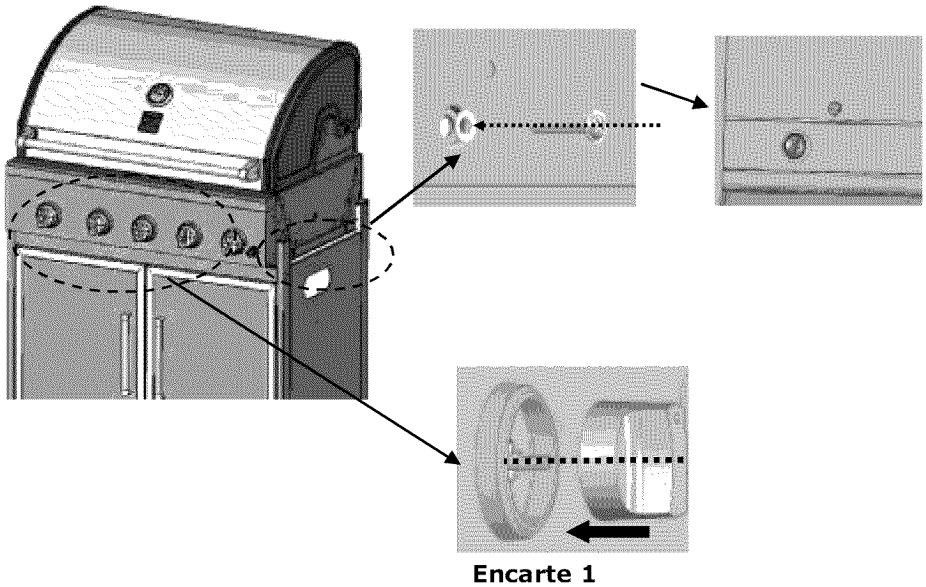
☐ Alinee los hoyos y pegue la caja de fuego en el armazón del gabinete usando 4 pernos de cabezal Phillips M4×16mm y 4 arandelas plásticas (M6).
Indicación: Ud. necesitará deslizar la unidad del gabinete hacia adelante, atrás o levantarla un poco para alinearla bien con los hoyos de los pernos.

☐ Empuje las 5 perillas de control en los vástagos de válvula. Vea Encarte 1.



Perno de cabezal Phillips M6×16mm
Cantidad: 4

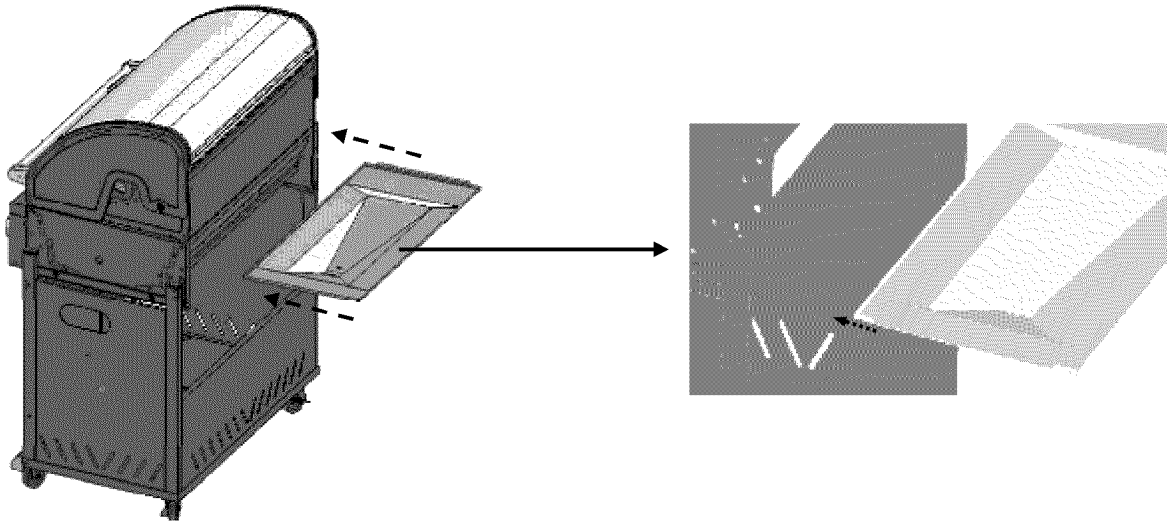
Arandelas plástica
Cantidad: 4



Encarte 1

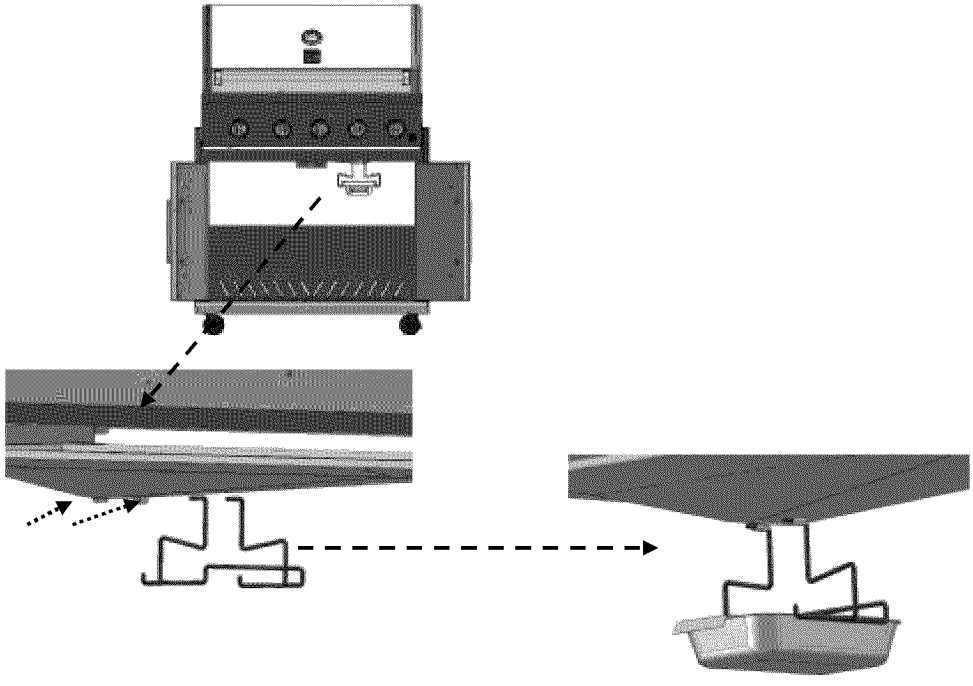
7 Instale la bandeja de grasa

☐ Inserte la bandeja de grasa a lo largo de los dos lados de la caja de fuego por detrás y debajo de la caja de fuego. Inserte la bandeja con el hoyo desagüe de grasa puesto como indicado. Deslice la bandeja completamente adentro hasta que quede enganchada detrás de los retenes.



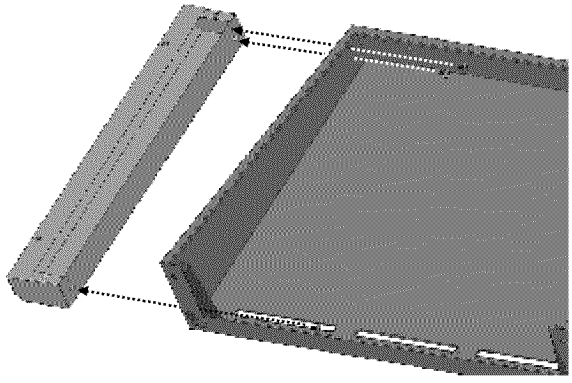
8 Instale el soporte a la bandeja de grasa y la bandeja de grasa

☐ Por detrás del gabinete, inserte el soporte a la bandeja de grasa en el fondo de la bandeja de grasa.
☐ Por delante del gabinete, inserte la bandeja de grasa en el soporte a la bandeja de grasa.

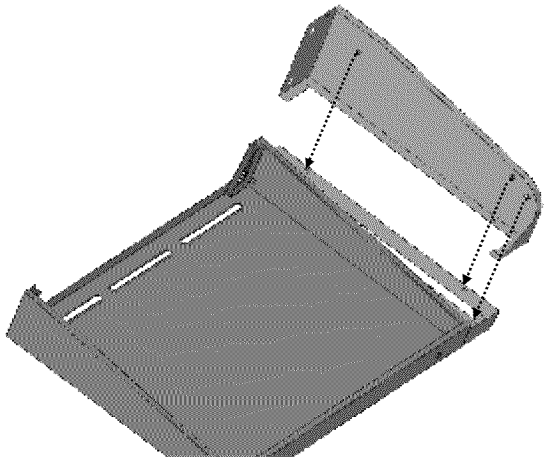


9 **Instale los paneles frontales superior e inferior del anaquel lateral**

- ☐ Pegue el panel frontal superior del anaquel lateral al armazón del anaquel lateral usando 3 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 1.
- ☐ Pegue el panel frontal inferior del anaquel lateral al panel frontal superior del anaquel lateral usando 3 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 2.



Encarte 1



Encarte 2

Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 6

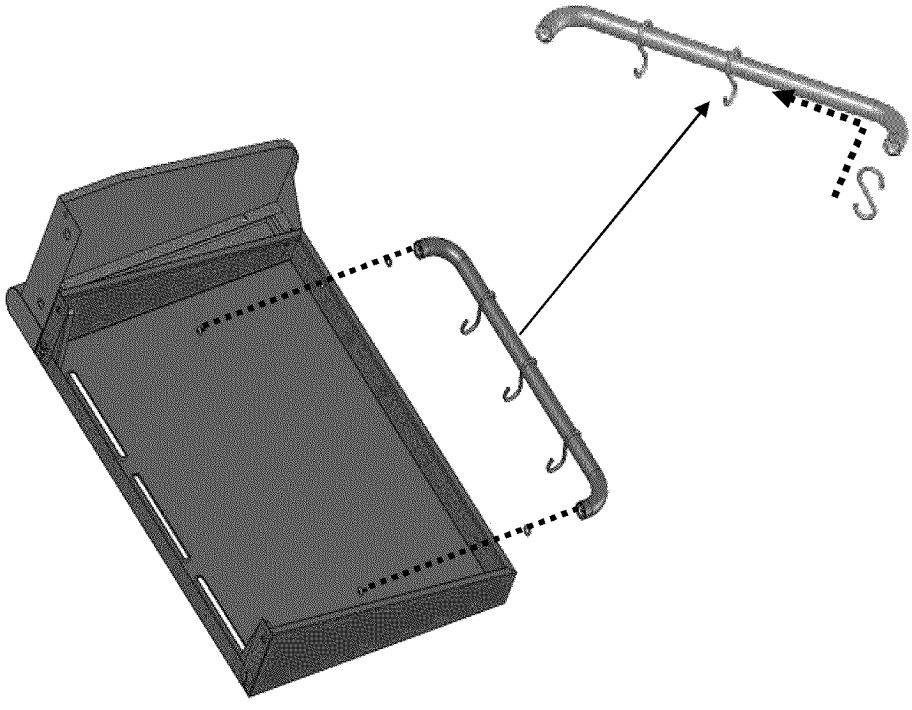
10 **Pegue la manilla de la barra portatoallas, ganchos "S"**

- ☐ Deslice los 3 ganchos "S" en la manilla de la barra portatoallas. Con 2 pernos de cabezal Phillips (M4×8m) y 2 arandelas (M4), pegue la manilla de la barra portatoallas al armazón del anaquel lateral. Nota: Con el anaquel en posición vertical, los ganchos deben mirar hacia afuera.

Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 2

Arandelas M4
Cantidad: 2

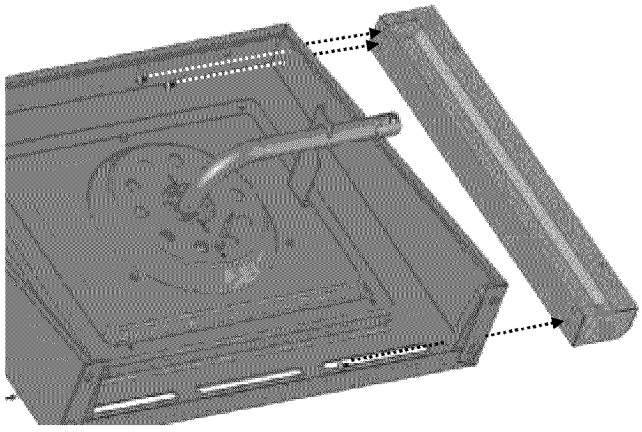
Gancho "S"
Cantidad: 3



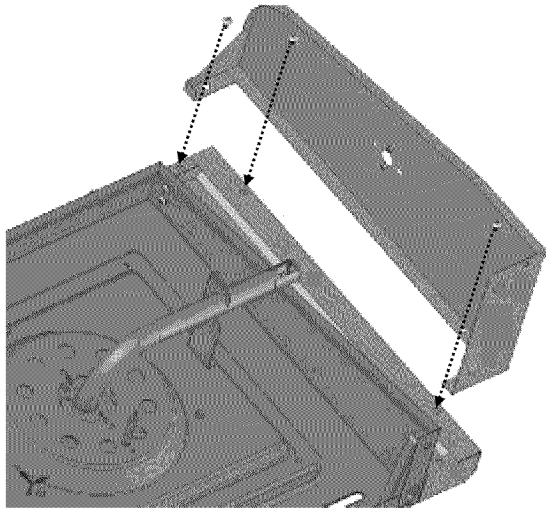
11 Instale los paneles de control superior e inferior del quemador lateral

- ☐ Pegue el panel frontal de control superior del quemador lateral al armazón del quemador lateral usando 3 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 1.
- ☐ Pegue el panel de control inferior del quemador lateral al armazón del quemador lateral usando 3 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 2.

Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 6



Encarte 1



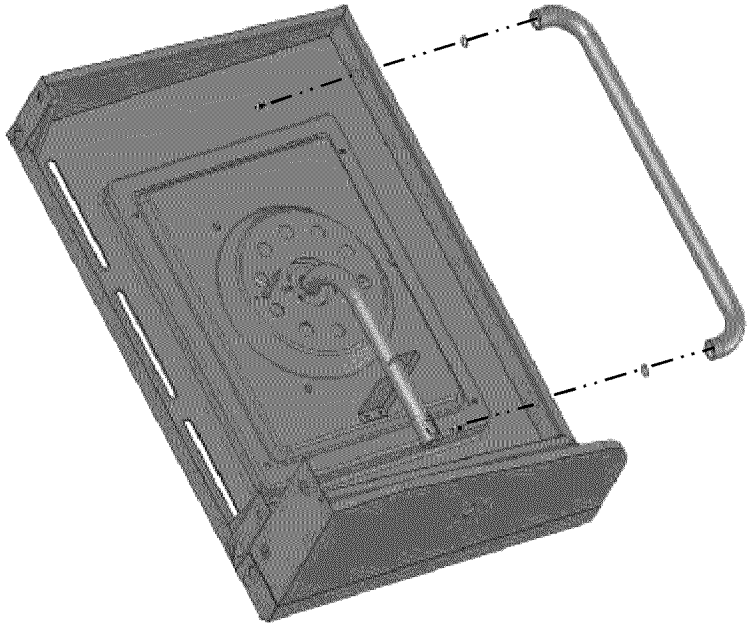
Encarte 2

12 Pegue la manilla de la barra portatoallas

- ☐ Con 2 pernos de cabezal Phillips (M4×8m) y 2 arandelas (M4), pegue la segunda manilla de la barra portatoallas al armazón del quemador lateral.

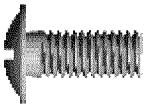
Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 2

Arandelas M4
Cantidad: 2



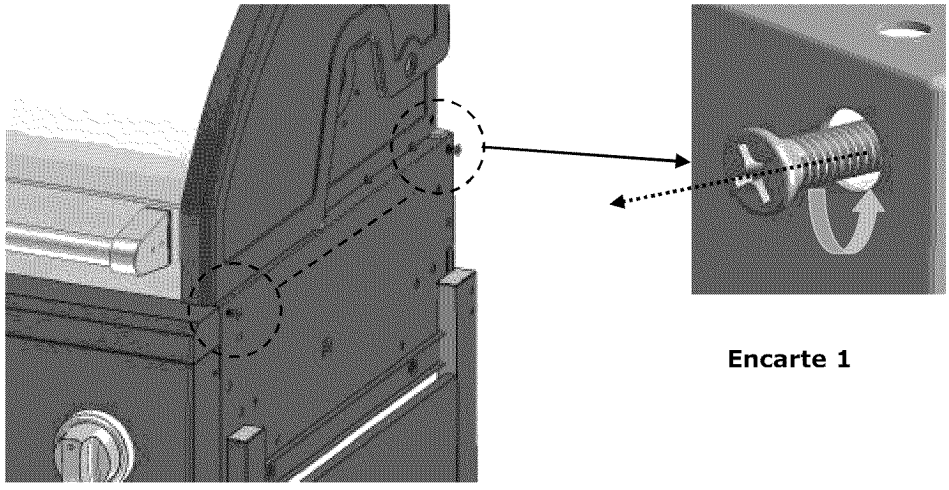
13 **Instale el armazón del anaquel lateral a la caja de fuego**

- ☐ Desatornille los 2 pernos de cabezal Phillips en 1/4 pulgada desde los superiores hoyos rniconeros izquierdo y derecho en el lado derecho de la caja de fuego como mostrado en Encarte 1. Los pernos extendidos fuera de los lados de la caja de fuego se deben pegar al armazón del anaquel lateral.
- ☐ Deslice los hoyos superiores del armazón del anaquel lateral sobre los cabezales de los 2 pernos de cabezal Phillips y dejarlos caer.
- ☐ Con 2 pernos de cabezal Phillips (M6×16m), pegue los hoyos inferiores en el armazón del anaquel lateral a la caja de fuego como mostrado en Encarte 2.
- ☐ Con 1 perno de cabezal Phillips (M4×8m), pegue el hoyo inferior en el panel de control del anaquel lateral a la caja de fuego como mostrado en Encarte 3.
- ☐ Aprete los 2 pernos de cabezal Phillips aflojados anteriormente.

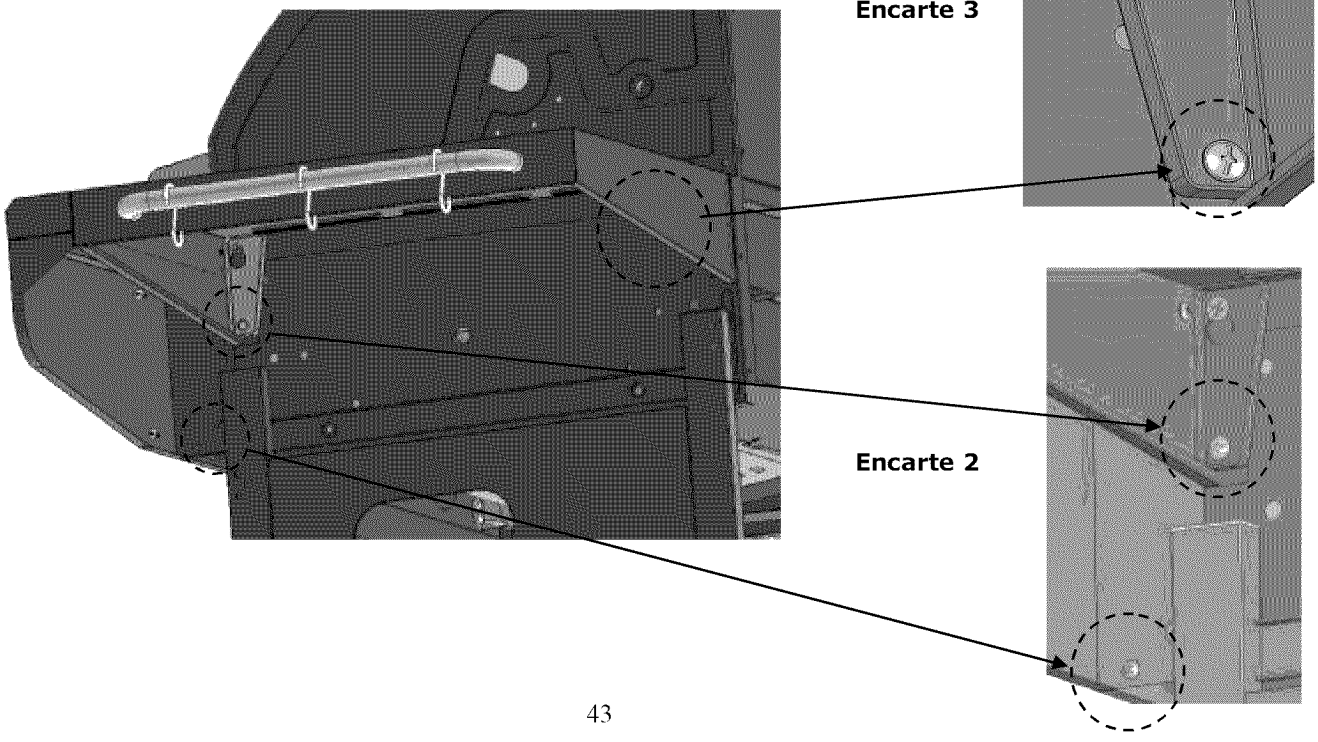


Perno de cabezal Phillips M6×16mm
Cantidad: 2

Perno de cabezal Phillips M4×8mm
Cantidad: 3



Encarte 1

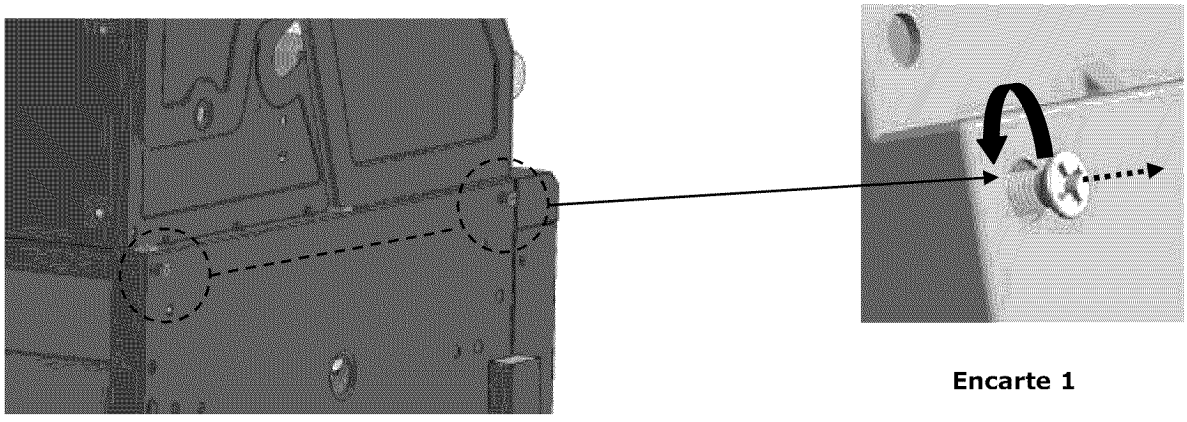


Encarte 3

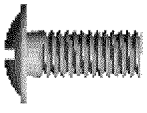
Encarte 2

14 **Instale el armazón del quemador a la caja de fuego**

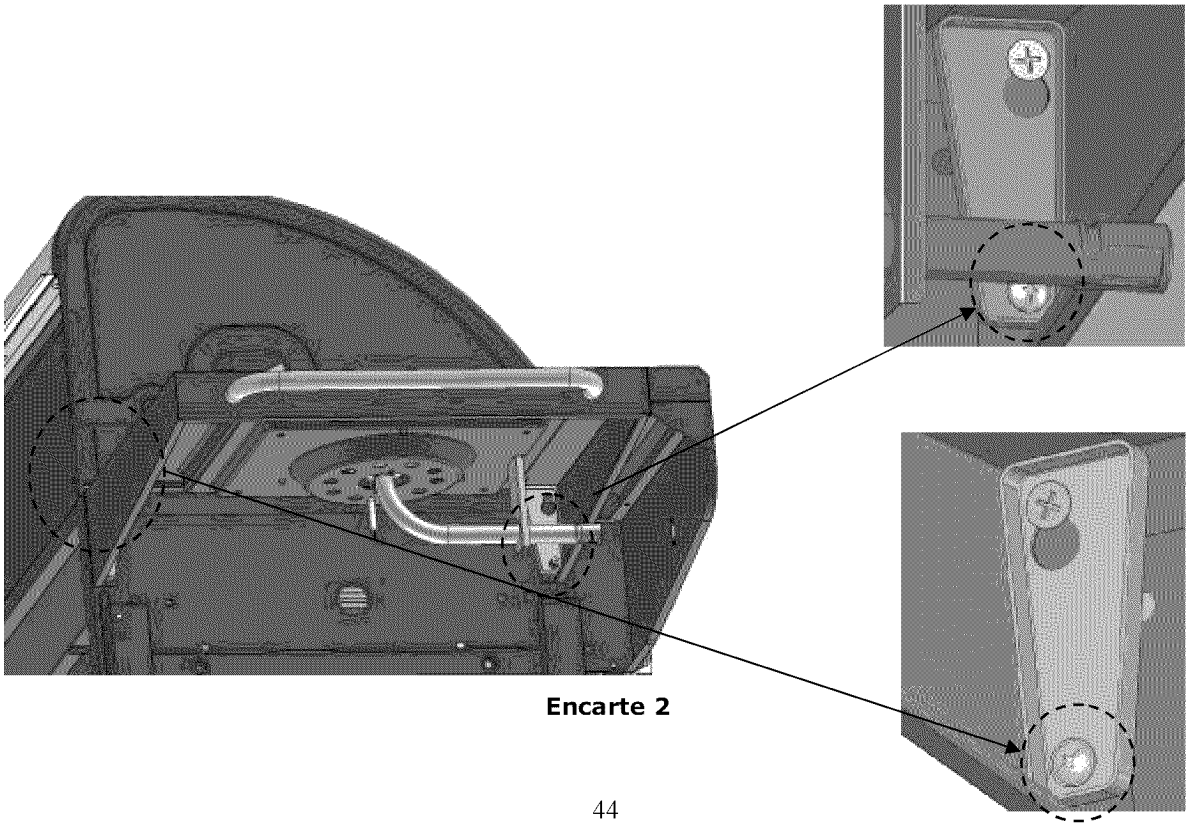
- ☐ Desatornille los 2 pernos de cabezal Phillips en 1/4 pulgada desde los superiores hoyos rniconeros izquierdo y derecho en el lado izquierdo de la caja de fuego como mostrado en Encarte 1. Los pernos extendidos fuera de los lados de la caja de fuego se deben pegar al armazón del quemador lateral.
- ☐ Deslice los hoyos superiores del armazón del quemador lateral sobre los cabezales de los 2 pernos de cabezal Phillips y dejarlos caer.
- ☐ Con 2 pernos de cabezal Phillips (M6×16m), pegue los hoyos inferiores en el armazón del quemador lateral a la caja de fuego como mostrado en Encarte 2.
- ☐ Aprete los 2 pernos de cabezal Phillips aflojados anteriormente.



Encarte 1



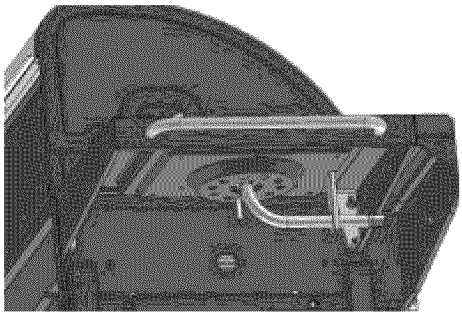
Perno de cabezal Phillips M6×16mm
Cantidad: 2

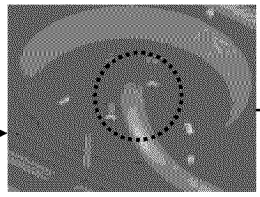


Encarte 2

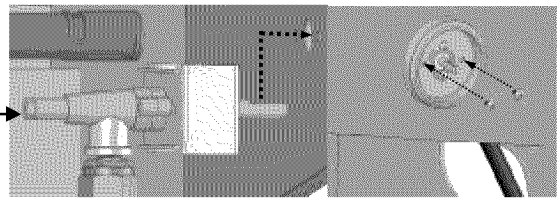
15 Instale la válvula del quemador lateral

- ☐ Separe el alambre de ignición del quemador lateral de la manguera reguladora. Pase la válvula del quemador lateral y el alambre de ignición por el hoyo del lado izquierdo del gabinete.
- ☐ Abra la cubierta del quemador lateral y corte la cuerda sujetando la parrilla a la bandeja. Por debajo de la bandeja, remueva los 2 tornillos reteniendo al quemador lateral en posición. Vea Encarte 1.
- ☐ Asegure el vástago de la válvula en el panel de control inferior del quemador lateral usando 2 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 2.
- ☐ Asegure el vástago de la válvula en el panel de control inferior del quemador lateral usando 2 pernos de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 2.
- ☐ Pegue el panel de control inferior del quemador lateral a la caja de fuego con 1 perno de cabezal Phillips (M4×8mm). Vea Encarte 4.



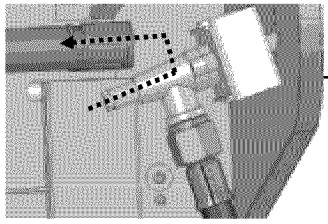


Encarte 1

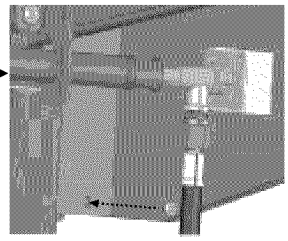


Encarte 2

Perno de cabezal Phillips (M4×8mm)
Cantidad: 3



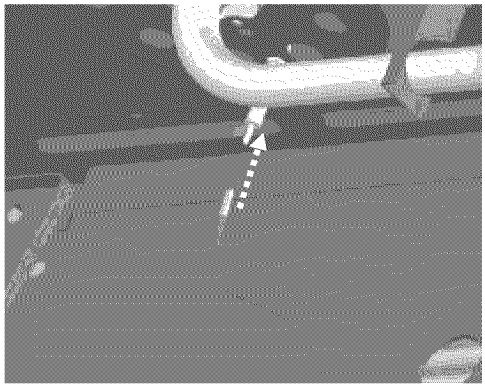
Encarte 3



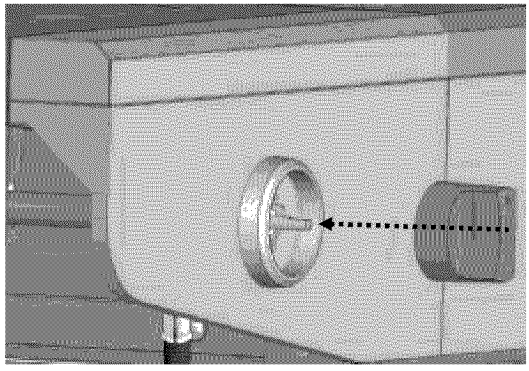
Encarte 4

16 Pegue la perilla de control y el alambre de ignición del quemador lateral

- ☐ Pegue el alambre de ignición del quemador lateral sobre la pinza conectora del quemador lateral. Vea Encarte 1.
- ☐ Empuje la perilla de control del quemador lateral en el vástago de la válvula. Vea encarte 2.



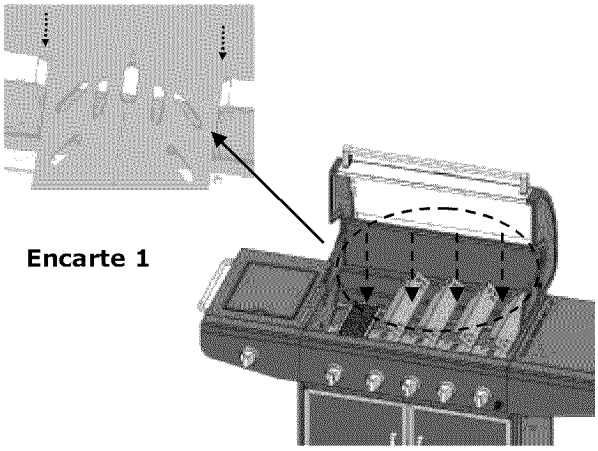
Encarte 1



Encarte 2

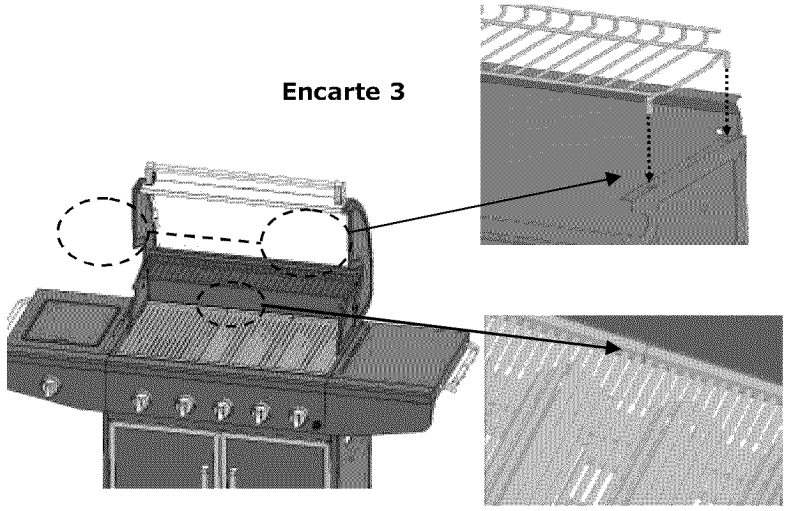
17 **Instale los Difusores de Calor, Parrillas de Cocina y Estante Calentador**

- ☐ Inserte los difusores de calor en la caja de fuego colocándolos en las muescas de la frente y la parte trasera de la caja de fuego. Vea Encarte 1.
- ☐ Coloque las parrillas de cocina en la caja de fuego. Vea Encarte 2.
- ☐ Inserte el estante calentador encima de la caja de fuego. Vea Encarte 3. El margen levantado va hacia la parte trasera de la caja de fuego.



Encarte 1

Encarte 3

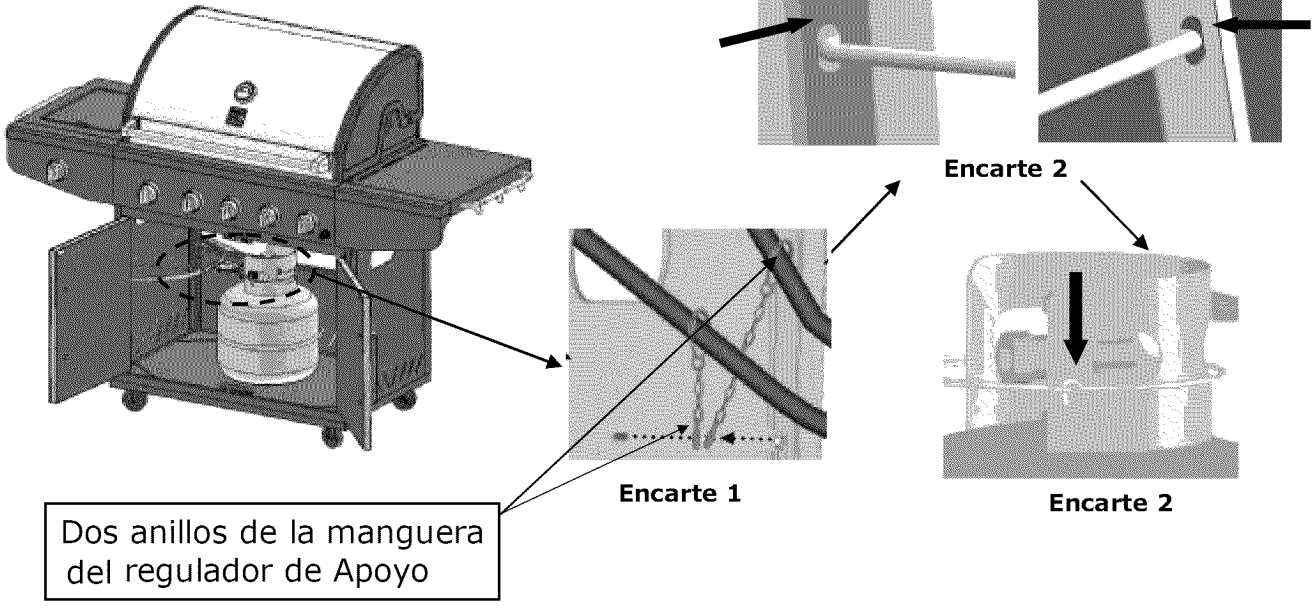


Encarte 2

18 **Cologue y asegure el cilíndro LP en el gabinete**

- ☐ Desatornille el perno y la tuerca ubicados debajo la apertura grande del panel izquierdo del gabinete. Pegue el anillos soporte a la manguera reguladora ubicada en la manguera reguladora y en el lado izquierdo del panel del gabinete usando el mismo perno y la tuerca. Vez Encarte 1.
- ☐ Enganche las puntas del anillo soporte a la manguera en los dos hoyos en las patas izquierdas frontal y trasera. Vez Encarte 2. Nota: Ud. necesitará abrir las puntas para que el anillo alcance y quede firme en los hoyos.
- ☐ Coloque el cilíndro LP en el hoyo soporte al tanque en el fondo del gabinete. Asegure que la válvula mire al lado. Envuelva el anillo soporte al cilíndro sobre el tope del tanque para luego envolverlo juntos teniendo al cilíndro LP en posición. Vea Encarte 3.

N**o Enganche el cilíndro LP a la Reguladora en este momento.**



Encarte 2

Encarte 1

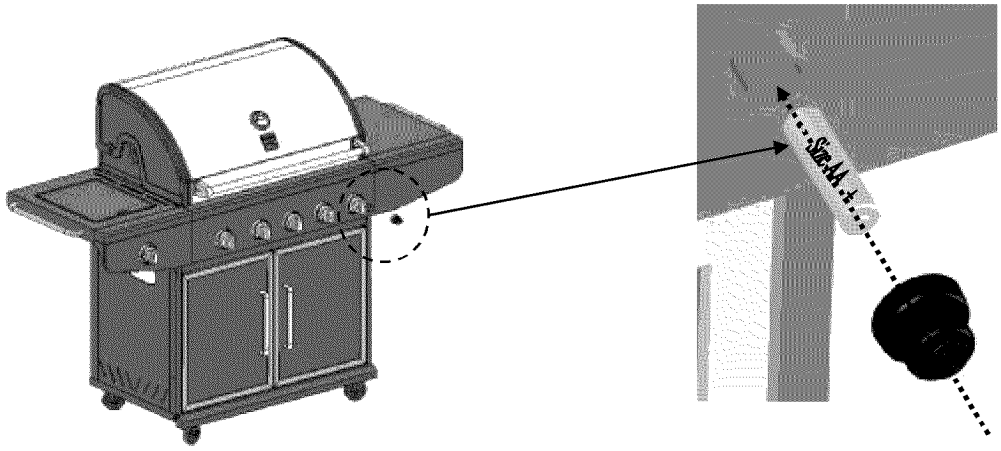
Encarte 2

Dos anillos de la manguera del regulador de Apoyo

19 **Instale la batería**

☐ Desatornille el botón de ignición electrónico. Coloque la batería AA en la ignición con la punta positiva (+) hacia afuera. Atornille el botón de ignición electrónico de vuelta en posición.

Batería tamaño AA
Cantidad: 1

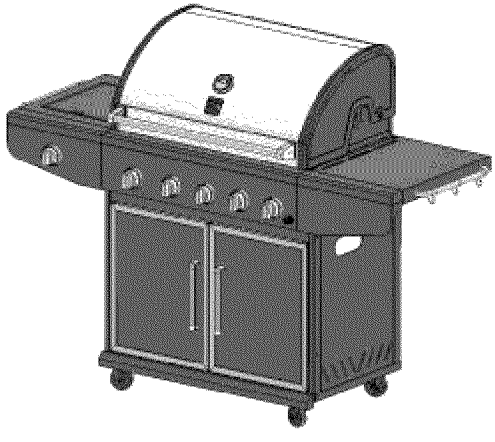


20 **Felicitaciones – ¡La parrilla ya está completamente armada!**

☐ Remueva toda etiqueta adicional o material de embalaje de la parrilla excepto la etiqueta CSA. Esté seguro de limpiar todo material de embalaje espuma de todas las áreas.

☐ Lea las otras secciones de la Guía de Uso y Cuidado antes de enganchar su cilíndro LP o hacer funcionar su parrilla.

☐ Para trasladar la parrilla, agarre la manilla de barra portatoallas en la punta del anaquel lateral para facilitar el transporte. Esté seguro que las ruedecillas traseras estén sin seguro.(Empujado en lado OFF).



Información sobre Tanque de Gas LP

CORRECTO USO DEL TANQUE DE GAS LP

- Los modelos de parrilla a gas vienen diseñados para usar con un standard Tanque de Gas Licuado Propano (Gas LP) de 20 lb., el cual no viene incluido en la parrilla. Nunca hacer conexión de su parrilla a gas con un tanque de gas LP que exceeda esta capacidad. Un tanque de aproximadamente 12" (305mm) en diámetro por 18-1/2"(472mm) de alto es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar. Ud. debe usar un tanque a gas "OPD" que ofrezca un certificado Aparato de Prevención de Llenar Demasiado. Esta característica de seguridad previene que tanques sean echados de demasiado gas para provocar malfuncionamiento del regulador y la parrilla del tanque de gas LP.
- El tanque de gas LP debe ser construido y. comercializado conforme a las Especificaciones para Cilíndros de Gas LP del Department of Transportation (D.O.T.) de los Estados Unidos o la National Standard de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilíndros, Esferas y Tubos para el transporte de Materiales Peligrosos; y Comisión, en caso aplicable.
- El tanque de gas LP debe venir con una válvula de corte terminando en una salida de válvula de un tanque de gas LP que sea compatible con un aparato de conexión del tanque tipo 1. El tanque e gas LP debe venire también con una directa conne xión con el espacio de vapor del tanque.
- El sistema de suministro de tanque debe contra con un medio para retiro de vapor.
- El tanque de gas LP usado debe tener un collar para proteger la válvula de tanque.
- **Nunca** hacer conexión de un tanque de gas LP no certificado a su parrilla a gas. El regulador de gas provisto con su parrilla a gas viene ajustado a una presión de salida de 11" columna de agua (W.C.) para la conexión a un tanque de gas LP.
  Solamente usar el regulador y manguera provistos con su parrilla a gas. **Los recambios de regulador y manguera deben ser especificados por Sears**.
  Ver la Lista de Piezas.
  Tener al concesionario de gas LP reviser la válvula de liberación luego de llenar cada vez para asegurar que está libre de defectos.
  Siempre mantener al tanque de gas LP en un posición derecha.
- No sujectar el tanque de gas LP a excesivo calor. **Nunca** guardar un tanque de gas LP en el interior.
- De guarder su parrilla a gas en el interior, **siempre** desconectar el tanque de gas LP primero y luego guardarlo en el exterior sin problema.
- El tanque de gas LP debe ser guardado en el exterior en una area con buena ventilación y fuera de alcance de niños menores.
- Un tanque de gas LP desconectado no debe ser guardado en un edificio, garage, o cualquier otra area cerrada.
- El regulador y la manguera se pueden ver luego de abrir la puerta (en caso aplicable) y deben ser revisados antes de cada uso de la parrilla. De haber excesiva abrasión o desgaste o si la manguera tiene cortes, se debe cambiar antes de usar la parrilla de nuevo.
- **Nunca** encender su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de reviser para asegurar que los tubos de quemador están completamente sentados sobre los orificios de la válvula de gas.
- **Nunca** permitir a niños menores operar su parrilla. No permitir a niños menores o animals domésticos jugar cerca de su parrilla.
- El uso de alcohol o drogas puede perjudicar la abilidad de ensamblar y operar el aparato.
- Mantener un extintor accessible. En caso de incendio provocado por aceite o grasa, no intente de extinguirlo con agua. Usar un extintor tipo B o apagarlo con tierra, arena o bicarbonato de sosa.
- En caso de lluvia, tapar la parrilla para luego apagar el quemador y el gas.
- Usar su parrilla en una superficie nivelada y estable para asegurar que las ruedecillas de seguro están cerradas con llave antes del uso.
- No dejar la parrilla sóla durante el uso.
- No mover el aparato durante el uso.
- Dejar a la parrilla a enfriar antes de mover o guardarla.
- No usar su parrilla como un calentador.
  Esta parrila no es para instalarse en o sobre vehículos recreacionales y/o botes.

WARNING

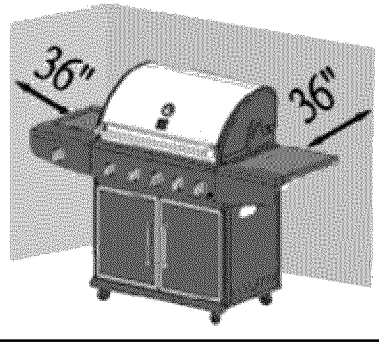
1. No guarder un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llenar el tanque a más de 80% de ello.
3. De no observar la información en "(a)" y "(b)" de manera exacta, incendio causando muerte o lástimas personales puede ocurrir.

WARNING

Use su parrilla por lo menos3 piés alejado de toda pared o superficie. Use su parrilla por lo menos 3 piés alejado de objetos combustibles que puedan derretir o provocar fuego (tales como fases, vallas y sobresalientes de vinilo o madera) o Fuentes de ignición incluyendo llamas piloto en calentadores de agua y aparatos eléctricos activos.

Nunca usar su parrilla a gas en un edificio, garage, pórtico, carpón, paso de ventilación o cualquier otra area cerrada.

Nunca obstruir el flujo de ventilación de aire en la vecindad del gabinete de su parrilla a gas.



Notas sobre los Programas de Cambio del Tanque de Gas LP

- Muchos detallistas vendiendo parrillas le ofrecen opciones de cambiar su desocupado tanque de gas LP por intermedio de servicio de recambio. Usar solamente reconocidas firmas para revisar, llenar, probar y certificar los tanques. Cambiar su tanque solamente por un tanque con seguridad OPD como indicado en la Sección del tanque de gas LP de este manual.
- Siempre guarder nuevos y cambiados tanques de gas LP en posición derecha durante uso, transporte o almacenaje.
- Probar de escape a nuevos y cambiados tanques de gas LP ANTS de hacer conexión con uno a su parrilla.

Maneras de probar su tanque de gas LP

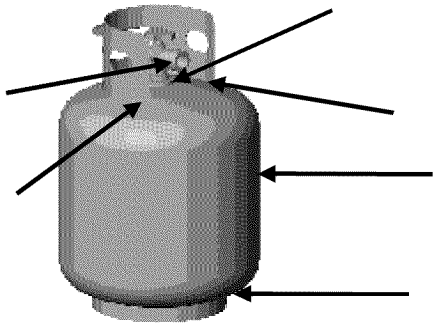
Por su seguridad:

- Toda prueba de escape debe ser repetida cada vez su tanque de gas LP se cambie o rellene.
- No fumar al probar escapes de gas.
- No usar llamas abiertas para probar escapes.
- Su parrilla debe ser probada de escape de gas en el exterior y en una área con buena ventilación y alejado de fuentes de ignición, tales como aparatos a gas o eléctricos. Durante la prueba a escape, alejar su parrilla de llamas abiertas o chispas.
- No usar detergentes domésticos, ya que daños en los componentes pueden producirse.

☐ Usar un cepillo de pintura y jabón suave 50/50 con solución de agua.

☐ Cepillar la solución de jabón en el tanque de gas LP en las áreas indicadas por la flecha. Ver el diagrama

☐ De haber burbujas crecientes, no usar o remover el tanque de gas LP. Llamar un proveedor de gas LP o los bomberos.



De haber burbujas crecientes, no usar o remover el tanque de gas LP. Llamar un proveedor de gas LP o los bomberos!

Conexiones del regulador con el cilíndro LP

WARNING

El provisto regulador de presión con este aparato de cocina en el exterior debe ser usado. Este regulador viene programado a una presión de salida de 11 pulgadas de columna de agua.

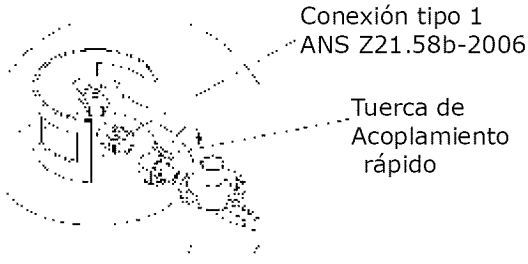
Regulador:

Su regulador viene equipado con un sistma de conexión rápida Q.C.C. tipo 1. No permite flujo de gas hasta que un sello positivo se haya pegado. Tiene un elemento termal para cortar el flujo de gas en caso de que la temperatura llegue a 240°F (115°C). También tiene un dispositivo de limitar flujo para restringir el flujo de gas a 10 piés cúbicos por hora (0.28 metros cúbicos por hora).

CONEXIÓN DEL CILÍNDRO AL REGULADOR Y LA MANGUERA

1. Estar seguro de que el cilíndro LP está apagado dándole vuelta a la manilla en el sentido del reloj hasta que pare.
2. Colocar el cilíndro en el anaquel de base de la parrilla con la válvula mirando afuera y asegurándola con el anillo de soporte.
3. Estar seguro que todos los controles de quemador están apagados en la posición "OFF".
4. Remover la gorra de seguridad de la válvula de cilíndro.
5. Center the nipple of the regulator into the cylinder valve.
6. Darle vuelta a la tuerca negra el sentido del reloj hasta que pare.

Apretar a mano solamente. No usar llaves.



PRECAUCIÓN: Cuando el aparato no está en uso, el gas al tanque se debe cortar.

Válvulas para limitar flujo eon tanque de gas LP

Su tanque de gas LP viene con una válvula para limitar flujo para restringir el flujo de gas para evitar cambios inesperados de presión. Esto puede usualmente activarlo sin su conocimiento. Ud. se dará cuenta, entre otras coas, de que su parilla no se pone caliente como debería y tardará más en calentarse, o Ud. no es capaz de encender todos los quemadores. Si Ud. se da cuenta de lo de arriba, debería reiniciar la válvula y despejar su línea de gas.

Para hacer esto:

1. Estar seguro de que la válvula de gas LP está apagada.
2. Desconectar el regulador del tanque de gas LP.
3. Abrir todas las perillas de control de quemador incluyendo el quemador lateral a Hi al mismo tiempo.
4. Cerrar las perillas de control de quemador a OFF
5. Dejar el tanque de gas LP sólo por lo menos 10 minutos.
6. Reconectar el regulador al tanque de gas LP.
7. Lentamente, es decir, a 1/4 vuelta a la vez, darle vuelta en la válvula de gas LP.
8. Seguir los pasos de encender el quemador para encender el quemador más alejado posible de la fuente de gas.
9. La válvula de limitar flujo ahora debe estar reiniciada.

Esta válvula de limitar flujo se activa con inesperados cambio de presión. Esto se puede producir por un escape, conexión erránea del regulador al tanque de gas LP, dándole vuelta muy rápido en la válvula del tanque de gas LP, o apagando los quemadores apagando la válvula del tanque de gas LP antes de apagar las perillas de control de quemador. Nota: Siempre apagar sus quemadores usando las perillas de control de quemador primero para luego apagar la válvula del tanque de gas LP.

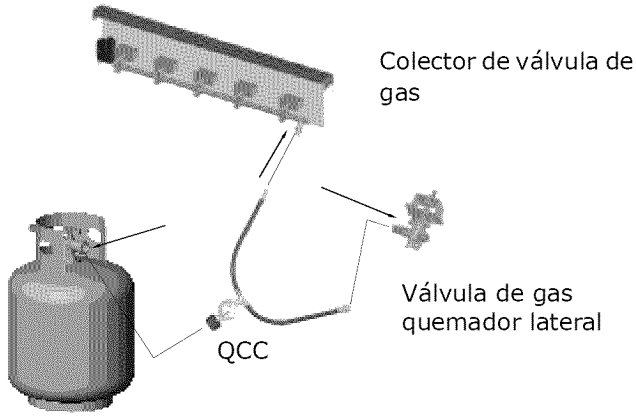
Traslado y almacenaje

1. Colocar una gorra de tierra en la salida de la válvula del cilíndro cuandiquiera el cilíndro no estáen uso. Solamente instalar el tipo de gorra de tierra en la salida de la válvula del cilíndro provista con el cilíndro de válvula de propano. Otros tipos de gorra o enchufes resultarían en escapes.
2. Siempre trasladar su cilíndro en una posición derecha.
3. No fumar durante el traslado de su cilíndro.

Revisar toda conexión por Escapes de Gas LP

Nunca probar escapes con una llama. Antes de usarla por primera vez, al principio de cada estacióno cada vez se cambia su tanque de gas LP, Ud. debe revisar escapes de gas. Seguir estos pasos:

Hacer una solución de jabón mezclando parte de detergente líquido y parte de agua.
Darle vuelta a las perillas de control de parrila OFF. Luego encender el gas ON en la fuente.
Darles vuelta a las perillas de control de quemador a OFF. Luego doblar el gas ON en la fuente.conexiones no están bien selladas. Revisar cada accesorio y apretar o reparar cuando necesario.



WARNING

En caso de escape de gas que no se pueda reparar encendiendo o apagando el gas en la fuente, desconectar la línea de combustible de su parrilla para luego llamar a 1-800-4-MY-HOME® o su proveedor de gas para ayuda.

Desconectar el tanque de gas propano líquido (LPG) de su parrilla

☐ Estar seguro de que las válvulas de quemador y la válvula del tanque de gas LP están apagadas. (Dándoles vuelta en el sentido del reloj.)

☐ Remover la manguera y el regulador de la válvula del tanque de gas LP dándole vuelta a la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido contrario del reloj.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

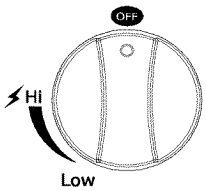
Instrucciones del encendido de la parrilla

1. Antes de cada uso, revisa todas las mangueras por nicks, hendeduras, cortes o abrasiones. De haber una manguera dañada de cualquier modo, no usar su parrilla antes de cambiar la manguera con una pieza autorizada de la lista de piezas. Igualmente estar seguro de que todas las conexiones de gas están bien apretadas.
2. Familiarizarse con las instrucciones de seguridad, uso y cuidado de este manual. No fumar durante el encendido de la parrilla o revisar las conexiones de gas.
3. Estar seguro del tanque de gas LP tiene gas.
4. Abrir la tapa de parrilla.

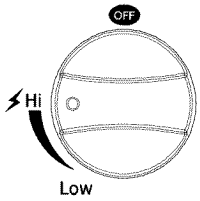
WARNING

El no cambiar de la fallada manguera, asegurar las conexiones de gas o abrir la tapa antes del proceso de encendido resultaría en incendio o explosión que causaría serias lástimas personales, muerte o daños en materiales.

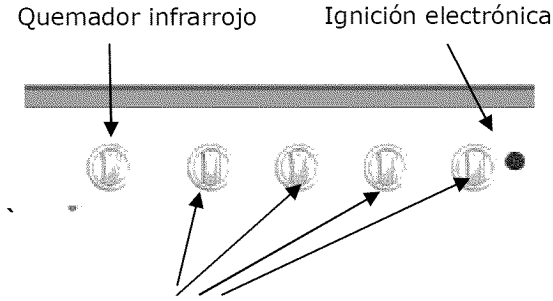
5. Programe la perilla de control a OFF y abra la válvula del tanque de gas LP LENTAMENTE.



6. Empuje y le dé vuelta a una de las perillas de control de encendido del quemador identificada con la marca ⚡ en "Hi". Presione el botón de ignición electrónica durante 5 segundos. Ud. debe escuchar un click que indica que la ignición electrónica funciona.

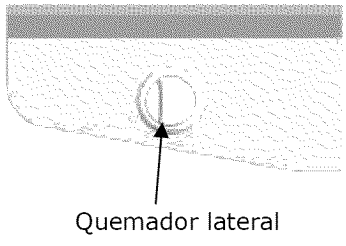


7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, le dé vuelta a la perilla de control del quemador a "OFF". Espera 5 minutos para que el gas se despeje antes de repetir el paso de encendido.
8. Repita el paso 6 para encender los otros quemadores.
9. Siga las instrucciones con cerillo si los quemadores no se encienden.



Instrucciones de Encendido del Quemador Lateral y Quemador Secador Infrarrojo

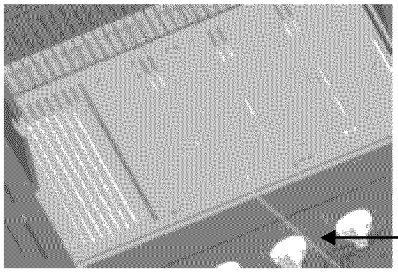
1. Siga Pasos 1 a 3 de las instrucciones de encendido de la parrilla.
2. Abra la cubierta o la tapa del quemador lateral.
3. Programe las perillas de control a OFF y abra la válvula del tanque de gas LP lentamente.
4. Empuje la perilla de control del quemador y le dé vuelta a la izquierda a "Hi".
5. Presione inmediatamente el botón encendido electrónico durante 3 a 5 segundos. Ud. debe escuchar un click que indica que la ignición electrónica funciona.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, le dé vuelta a la perilla de control del quemador a "OFF". Espera 5 minutos para que el gas se despeje antes de repetir el paso de encendido.
7. Siga a las instrucciones de encendido con fósforos dadas a continuación si el quemador aún no se enciende.



INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

ENCENDIDO MANUAL DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES CON PORTAFÓSFOROS

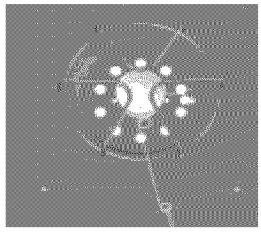
1. Abra la cubierta.
2. Esté seguro que todos los quemadores estén en la posición "OFF".
3. Lentamente encienda el gas en la válvula del cilíndro LP si no está encendido.
4. Coloque un fósforo en el palo de encendido con fósforos. Esto viene ubicado en el interior de la puerta izquierda del gabinete.
5. Use el palo para deslizar el fósforo encendido por las parrillas de cocina y la frente del difusor de calor para alcanzar el quemador Ud. desee encender.
6. Presione y le dé vuelta a la perilla de control del quemador a "Hi". Continúe empujándolo durante 5 segundos o hasta que el quemador se encienda.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, le dé vuelta a la perilla de control del quemador a "OFF". Espera 5 minutos para que el gas se despeje antes de repetir el paso de encendido.
8. Cuando encendido, le dé vuelta a la perilla de control a la temperatura requerida.
9. Encienda un quemador próximo al quemador encendido dándole vuelta a la perilla de control a "Hi".



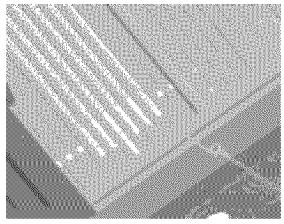
Palo de encendido manual

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL O QUEMADOR INFRARROJO PARA SECAR

1. Abra la cubierta de la parrilla o la tapa de quemador lateral.
2. Esté seguro que la perila de control esté en la posición "OFF" y que el quemador principal no esté en uso.
3. Lentamente encienda el gas si no está encendido aún
4. Prenda el fósforo y lo coloque cerca del tope del quemador.
5. Empuje la perilla de control del quemador y a la izquierda en "Hi".
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, le dé vuelta a la perilla de control del quemador a "OFF". Espera 5 minutos para que el gas se despeje antes de repetir el paso de encendido.
7. Cuando encendido, le dé vuelta a la perilla de control a la temperatura requerida.



Quemador lateral



Quemador Infrarrojo Para Secar

WARNING

1. No usar briquetas de carbón, rocas de lava o ningún otro tipo de producto cerámico en esta parrilla.
2. No colocar una tapa de parrrilla u otro material inflamable en el área de almacenaje de esta parrilla.

WARNING

Nunca inclinarse sobre el área de cocina de la parrilla mientras Ud. prende su parrilla. Mantener su cara y cuerpo a una distancia segura (no menos de 18 pulgadas) del hoyo de encendido y los quemadores cuando Ud. enciende la parrilla con un fósforo.

Fallas y soluciones

Si la parrilla no se enciende :

1. Apagar el gas y darles vuelta a las perillas de control a "OFF". Esperar 5 minutos para despejar el gas y tratar de nuevo.
2. Si su parrilla no se enciende, revisa la fuente de gas y las conexiones. Estar seguro de tener la fuente prendida (darle en el sentido contrario del reloj) y que hay gas en el tanque y el regulador está en la válvula del tanque.
3. Repetir el proceso de encendido. Si su parrilla no se enciende aún, apagar el gas en la fuente y darles vuelta a las perillas de control "OFF" para revisar los siguientes:
4. Revisar si la punta deo tubo de cada quemador viene localizado en sobre el orificio de cada válvula.

☐ Obstrucción en la línea de gas
Corrección: Remover la manguera del regulador. No fumar! Abrir todas las perillas de control al mismot tiempo a "Hi". Cerrar las perillas de control de todos los quemadores a "OFF" y luego pegar la manguera del regulador a la parilla de nuevo.

☐ Orificio enchufado u obstrucción del tubo del quemador
Corrección: Remover los quemadores de la parrilla para limpiar observando las instrucciones de limpieza de quemador de este manual. Observar el orificio de válvula para asegurar que no hay obstrucción visible.

☐ De sospechar que haya una obstrucción en la válvula deas o el collector, llamar al Centro de Soporte a Clientes.

☐ Misalineamiento del encendedor y quemador
Corrección: Revisar la apropiada posición de la punta del eléctrodo. El espacio entre la punta del eléctrodo y el quemador debe ser de aproximadamente 3/16 de una pulgada. Ajustar en caso necesario. Con la fuente de gas apagada y todas las perillas de control "OFF" presionar el botón de encendido eléctrico y revisar la presencia de una chispa en el eléctrodo.

☐ Desconectados cables eléctricos
Corrección: Revisar el encendido eléctrico (Ver Lists de Piezas) para encontrarlo detrás del panel de control. Conectar cables eléctricos sueltos al encendedor.

☐ Débil pila AA
Corrección: Desatornillar la gorra del encendedor para cambiar la pila.

WARNING

No botar la pila en fuego! Las pilas pueden explotar o producir escapes.

☐ Si la parrilla no se enciende aún, Ud. necesitará reiniciar la válvula de limitar flujo en su tanque LP. **Nota** Este proceso debe ser ejecutado cada vez Ud. hace conexión de un nuevo tanque de gas LP a su parrilla.

Seguir los pasos abajos para reiniciar el aparato de limitar flujo.

☐ Darle la válvula del tanque de gas LP "OFF".

☐ Desconectar el regulador del tanque de gas LP.

☐ Abrir todas las perillas de control de quemador a "Hi" al mismo tiempo.

☐ Cerrar todas las perillas de control de quemador a "OFF"

☐ Dejar el tanque de gas LP sólo durante por lo menos 10 minutos.

☐ Reconectar el regulador al tanque de gas LP.

☐ Lentamente darle vuelta a la válvula del tanque de gas LP.

☐ Seguir los pasos para encender el quemador para encenderlo lo más lejos de la fuente de gas posible.

WARNING

En caso de fuego RETROCESO en o alrededor de los tubos de quemador, sigue las instrucciones de abajo. El no observar estas instrucciones resultaría en incendio o explosión causando serias lástimas personales, muerte o daños en materiales. ˙ Apagar el gas (dándole vuelta a la válvula en el sentido del reloj) a la parrilla a gas.
Darle vuelta a las perillas de control a "OFF".

- Abrir la tapa de la parrilla. Apagar toda llama con un extintor de Clase B.
- Una vez que la parrilla se ponga fría, limpiar los tubos de quemador y los quemadores en conforme con las instrucciones de limpieza dadas en este Manual del Operador.Turn the control knobs to the "OFF" position.

Centro de Apoyo al Cliente en

8:30 AM to 5:00 PM CST **1-800-933-0527** lunes a viernes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El apropiado cuidado y mantenimiento mantendrá a su parrilla en buena condición de operar para prolongar su vida de servicio. El seguir este procedimiento de limpieza en forma regular su parrilla se mantendrá limpia para operarla con mínimo esfuerzo.
PRECAUCIÓN: Estar seguro de que su parrilla está apagada y fría antes de limpiarla y siempre uisar guantes protectivos para limpiar su parrilla.

Limpiar las parrillas de cocina

Lavar sus parrillas de cocina en una suave solución de jabón con agua tibia. Ud. puede usar un paño para lavar, cepillo vegetal, o un cepillo de cerda de bronce. Nunca usar ningún tipo de cepillos de cerda de acero. Secarlos cuando termine el trabajo.

Limpiar los difusores de calor

Lavar el difusor de calor regularmente con una solución de jabón con agua tibia. Usar un cepillo vegetal parao remover el duro resíduo quemado de cocina. Secar el difusor de calor bien antes de reinstalarlos en la caja de fuego.

Limpiar la bandeja y platillo de grasa

Para reducer posibilidades de incendio, la bandeja y platillo de grasa deben ser revisados visualmente antes de usar cada parrilla. Remover toda grasa y lavar las 2 cosas con una suave solución de jabón con agua tibia.

Limpiar el interior de la tapa de la parrilla

La grasa tiende a acumularse en el interior de la tapa de la parrilla y podría gotar en la cubierta o el patio cuando la tapa se abre. Revisar visualmente el interior de la tapa de la parrilla antes de usar la parrilla. Remover toda grasa y lavar las 2 cosas con una suave solución de jabón con agua tibia.

Limpiar el interior de la parrilla anualmente

La excesiva comida quemada luego de cada cocina la deja lista para usar en el instante. Recomendamos limpiar detenidamente la parrilla entera para minimizar el riesgo de incendio por grasa y mantener la parrilla en euena forma. Seguir los pasos de abajo:

1. Darle vuelta a todas las válvulas de quemador a "OFF".
2. Darle vuelta a la válvula del tanque de gas LP a "OFF".
3. Desconectar el regulador del tanque de gas. Revisar la manguera por rayas, cortes u otros daños y cambiarlo en caso necesario. Referir a la Lista de Piezas en este Manual del Operador.
4. Remover y limpiar las parrillas de cocina, difusores de calor, estante calentador, quemadores y bandeja de grasa.
5. Tapar todo orificio de válvula de gascon una lámina de alumio.
6. Cepillar en interior y fondo de la parrilla con una almohadillla de fibra o cepillo de Nylon para lavarlo con una suave solución de jabón con agua tibia. Enjuagarlo bien de dejarlo secar.
7. Remover la lámina de alumio de los orificios y reviser todo orificio por obstrucción.
8. Cambiar los quemadores estando seguro de que los mismos caben bien en cada orificio de válvula.
9. Revisar y limpiar toda punta de eléctrodo. Ajustar de espacio entre las puntas y el quemador cuando necesario. El espacio entre la punta de eléctrodo y el quemador debe ser aproximadamente 3/16".
10. Cambiar de difusor de calor, parrillas, estante calentador y bandeja de grasa.
11. Reconectar de gas para observer la llama del quemador por la correcta operación.

Limpiar las superficies:

Limpiar las superficies:

Lavar las con una solución de jabón con agua tibia. Se puede usar un paño, cepillo brando, o una almohadilla de limpieza plástica. Enjuagar bien y secarlo.

Limpiar las superficies de acero inoxidable:

Lavar las con una solución de jabón con agua tibia. Limpiar y brillar con un limpiador de acero inoxidable. Hay muchos limpiadores y lustradores de buena calidad. Seguir las instrucciones del manufacturero. Siempre lustrar en dirección de las líneas. No permitir que mugre y grasa se acumule. No usar estropajo de aluminio, ya que puede rayar la superficie. No usar limpiadores abrasives y fregadores.

CAUTELA:

El calor, mal tiempo y los aceites de máquina usados en la manufactura de acero inoxidable y la mugre puede causar que las superficies del acero inoxidable decolore. Además, los siguientes producto y las sustancias que se produzcan naturalmente en el exterior dañarán el terminado de acero inoxidable. Tener cuidado en no dejarlos en contacto con su grill. Inmediatamente lavarlo y secarlo en caso de que tenga contacto con su parrilla a gas. Esto incluye, pero no limitado a, químicos de piscina (chloro y bromuro), fertilizantes de pasto, sal de hielo derretido, agua de mar o salada, cacas de pájaro y sapos de árbol.

El no observer estas instrucciones resultaría en incendio o explosión causando serias lástimas físicas, muerte o daño en materiales.
Mantener el area de parrilla limpia y libre de materials combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
No obstruir el flujo de ventilación de aire en la vecindad del gabinete de su parrilla a gas.
Mantener las apertures de ventilación del tanque libre de escombros.

LIMPIAR LOS TUBOS DE QUEMADOR Y PUERTOS DE QUEMADOR

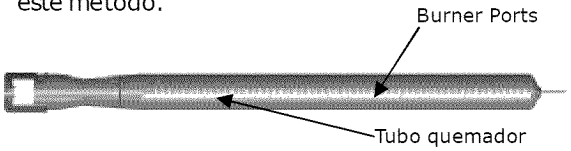
Para reducer la oportunidad de un INCENDIO RETROCESO, Ud. debe limpiar los tubos del quemador como siguiente antes de usar la parrilla. Igualmente tiene que hacer esto por lo menos una vez el mes en el verano y otoño o cuandoquiera haya arañas en su area y si su parrilla no haya sido usado durante un largo período de tiempo.

1. Darle vuelta a las perillas de control de todos los quemadores a "OFF".
2. Darle vuelta a la válvula del tanque de gas LP a "OFF".
3. Desconectar el regulador de gas LP del tanque de gas LP.
4. Remover las parrillas de cocina, tiendas de calor, vaso para grasa y bandeja para grasa de la parrilla.
5. Remover el tornillo de la parte trasera de cada quemador usando un atornillador de cabezal Phillips.
6. Cuidadosamente levanter cada quemador del orificio de válvula de gas.
7. Revisar y limpiar los tubos de quemador por insectos y nidos de insecto. Un tubo bloqueado puede causar incendio debajo de la parrilla.
8. Referir a FIGURA 1 para uno de los 3 métodos de limpieza:

   MÉTODO 1: Doblar un alambre duro o colgador de alambre en un pequeño gancho como indicado para pasar el gancho por el tubo de quemador y en el interior del quemador algunas veces para remover los escombros.

   MÉTODO 2: Usar un pequeño cepillo para botellas con un asador flexible para pasar el cepillo por el tubo de quemador y en el interior del quemador algunas veces para remover los escombros.

   MÉTODO 3: Usar una manguera de aire para forzar el aire por cada tubo de quemador. El aire forzado debe pasar por escombros u obstrucciones por el quemador y fuera de los puertos. Siempre ugar gafas cuando usa este método.



WARNING

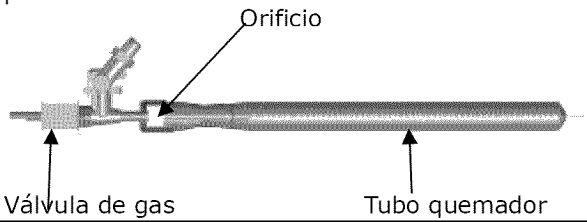
Pequeños insectos, tales como arañas, son capaces de meterse a los tubos de quemador. A veces ellas arman sus nidos o telas de araña adentro. En cualquier caso, eso puede bloquear o reducir el flujo de gas por el quemador. Ud. debe usualmente chequear por una llama pequeña, o una llama que es usualmente de color amarillo que azul, saliendo del quemador en ese casop. Otras señas incluyen la parrilla sin calendar en parejo, sin llegar a la temperatura, o quemadores no encendidos. En casos con severos bloqueos, la llama puede quemar hacia atrás y fuera de los tubos de quemador, cosa que puede causar daños a su parrilla y/o personal. **INMEDIATAMENTE CORTAR EL FLUJO DE GAS EN EL TANQUE LP O VÁLVULA DE GAS NATURAL.** Esperar que la parrilla se enfríe para luego limpiar todos los quemadores.

No importando el proceso de limpieza del quemador Ud. use, le recomendamos completar los siguientes pasos para prolongar la vida de servicio del quemador.

1. Usar una almohadilla de fibra o un cepillo de Nylon para limpiar toda superficie de cada quemador hasta que quede libre de resídui de comida y mugre.
2. Limpiar todo Puerto bloqueado con un alambre duro, tal como un clip de papel.
3. Revisar cada quemador por daños (rayas u hoyos) y en caso de daño, ordenar e instalar un nuevo quemador. Luego de la instalación, reviser para estar seguro de que los orificios de la válvula de gas están bien colocados en las puntas de los tubos de quemador. Igualmente revisar la posición de sus eléctrodos.
4. Nunca alargar los pueros de quemador durante limpieza.

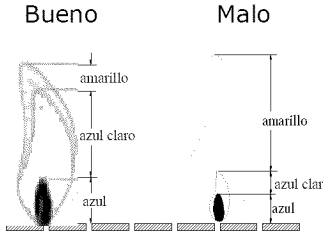
WARNING

Para la segura operación, estar seguro de que el orificio de la válvula de gas viene en el interior del tubo de quemador antes de usar su parrilla. Ver la figura. Si el orificio no viene en el interior del tubo de quemador, el encender el quemador puede causar explosión y/o incendio resultando en serias lástimas y/o daños en materiales. Orificio Tubo quemador



LLAMAS DE QUEMADOR

Siempre resiar la llama del quemador luego de prendido. Una Buena Llama debe ser principalmente azul con una punta amarilla y una Mínima cantidad de ruido. Algunas puntas amarrillas están BIEN Debajo de 1 pulgada. Nuevos quemadores a veces viene con aceite restante, cosa que podría causar llama amarrilla cuando apagado. El cambio de fuente de gas, altitud, clima y otros factores puede Camiar el rendimiento del quemador. Parrillas viejas pueden mostrar más llamas amarillas con depósito de comina, aceite y grasa.



Instrucciones de Cocina

Remover con quemadura

Algunos de las nuevas piezas de su parrilla pueden traer aceites resíduos. Le recomendamos encender los quemadores en "Hi" y bajando la tapa durante 3 minutos para remover todo aceite antes de hacer parrillada por primera vez.

PRE**CAUCIÓN:** El operar su parrilla en "Hi" por más de cinco minutos puede perjudicar a ciertas piezas de su parrilla.

Precalentamiento

Para el precalentamiento, encender su parrilla Hi", bajar la tapa para seguir este programa para cocinar a alta temperaturas. Precalentar la parrilla de 3 a 5 minutos; para cocinar a baja temperatura, precalentar la parrilla 3 minutos. El precalentamiento no es necesario para cocinar lento.

Temperatura de cocina

Alta: El "Hi" en la perilla de control se usa solamente para alcarnes y precalienta su parrilla durante 3-5minutos y para remover el resíduo de comida de la parrilla durante 3-5 minutos luego de completar la cocina. Nunca usar "Hi" para cocina durante largo tiempo.

Mediana a baja: En la mayoría de las recetas se especifican programaciones mediana a baja, incluyendo ahumado y con rotisserie, carnes sin grasa, pollo y pescado.

Importante Nota de Temperatura de Cocina

El exterior de la parrilla no es el ambiente controlado, pero sí su cocina. Muchos variables pueden impactar la cocina en su parrilla, incluyendo la temperatura del aire en el exterior, viento, humedad y altura. Dejar cocinar más tiempo en un ambiente frío, con viento y de mayor altura. Recomendamos colocar la parrilla en una area protegida de viento Monitorear su parrilla con cuidado y girar las comidas como necesario para prevenir cocina excesiva para estar seguro de resultar deliciosa la comida cada vez. Experiencia hace que la parrillada sea más detenida e interesante!

Las áreas mediana y trasera ofrecen el más alto calor para quemar y parrillar.

El estante calentador ofrece calor mediano para panes y verduras, talec como papas y maíz y mantiene a la comida tibia.

Las áreas frontales ofrecen menos calor y son ideales para comidas delicadas y también mantiene a la comida tibia.

Cocina directa

Se usa la cocina directa cuando la comida viene colocada directamente sobre los quemadores de la parrilla. Esta es una manera ideal para quemar, parrillar, freir y cuandoquiera Ud. desee comidas con sabor a parrillada. La tapa se abre o se cierra ependiendo de su gusto.

Cocina indirecta

La cocina indirecta se usa para la mayoría de las sobre un quemador. En cambio, la comida se debe colocar en el lado izquierdo o derecho de la parrilla con el quem ador encendido en el lado opuesto o en el centro con los quemadores centrales apagados. La cocina indirecta debe ejecutarse con la tapa abajo.

Preparar las parrillas para la cocina

Echar grasa en la superficie para que la comida no se pegue y que se reduzca la cantidad de limpieza requerida. Usar un cepillo para aplicar una capa fina de aceite de cocina o verdura en la parrilla de cocina. No recomendamos aceites tipo salpicadura excepto cuando sea especificado para la cocina a temperatura alta. Estar seguro de cubrir toda superficie de cocina, incluyendo los márgenes y toda área con porcelana en pedacito.

Llameado

La grasa y gota de jugo de la comida parrillada puede causar llameado que da color y sabor a sus comidas y algunos llameados son preferidos. Demasiado llameado puede perjudicar a Ud. Reducir llameado sacando grasa excesiva con la cocina indirecta, como parrillada a temperaturas bajas.

Uso del Quemador Trasero (De venire equipado)

El quemador trasero se usa para cocinar con un rotisserie, el cual se vende aparte. Favor seguir los puntos indicados abajo para usar el quemador trasero.

1. Siempre remover al estante calentador.
2. No usar los quemadores principales cuando el quemador trasero está en uso.
3. Usar una cazuela con hoja de aluminio para colectar el caldo caido de la comida. El dejar juntar grasa en el fondo de la caja de fuego podría crear fuego por grasa la próxima vez cuando se usa los quemadores principales.

WARNING

Nunca envolver el fondo de la caja de fuego con láminas de aluminio, arena o ninguna otra sustancia que pueda restringir el flujo de grasa en la bandeja o vaso de grasa.

Antes de usar la parrilla cada vez, tirar la bandeja de grasa para remover toda grasa y sobra de comida para evitar incendio.

Su parrilla se pone muy caliente. Siempre usar guantes BBQ cuando cocina con su parrilla. Nunca inclinarse sobre las areas de cocina mientras Ud. usa la parrilla. No tocar las superficies de cocina, la tapa, caja de parrilla u otras partes durante la operación de la parrilla o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de

PREGUNTAS FRECUENTES

Pregunta:

Puedo convertir mi parrilla a gas de un tipo de combustible a otro, tal como de LP a NG (gas natural) o vice versa?

Respuesta:

No, su parrilla a gas viene manufacturada a standards específicos desarrollados por CSA y ANSI por su seguridad y está certificada para un sólo tipo de gas.

Pregunta:

Son el serial y los números de modelo de mi parrilla certificados de referencia en alguna parte?

Respuesta:

Los números serial y de modelo vienen en una etiqueta CSA de color plata localizada en la parrilla. Dependiendo del modelo de la parrilla, la etiqueta CSA de color plata generalmente viene localizada en la puerta derecha del carro.

Pregunta:

Mi parrilla no se enciende debidamente, por qué?

Respuesta:

Las posibilidades son:

1. El gas se ha apagado en el tanque LP. Enciende el gas en el tanque LP.
2. Su tanque LP tank está sin propano.
3. El regulador no está debidamente sentado en la válvula de tanque. Removerlo y pegarlo de nuevo. Apretarlo a mano solamente.
4. Manguera de combustible dañada. Revisar para enderezar.
5. Regulador fallado o manguera dañada. Revisar para ordenar un recambio. No usar su parrilla si tiene una manguera dañada.
6. No hay gas en los quemadores. Revisar los quemadores debajo del panel de control para estar seguro de que están alineados con los orificios de válvula.
7. Bloqueado en el sistema de gas. Revisar los quemadores y los orificios de válvula por bloqueo, tal como telas de araña, insectos, etc. Limpiarlo en caso necesario.

Preguntas:

Mi encendedor electrónico no está funcionando.

Respuesta:

Escuchar el clique del encendedor electrónico. En caso contrario, reviser estas posibilidades:

1. Cambiar de pila AA. Estar seguro de que la punta "+" mira hacia arriba y afuera.
2. Estar seguro de que la pila está centralizada y que cabe bien en el botón encendedor electrónico.
3. Estar seguro de que el cable viene pegado al encendedor electrónico detrás del panel de control y los eléctrodos individuales.
4. Revisar los eléctrodos para asegurar que no están cubiertos con grasa o mugre. En caso sí, limpiar con alcohol fregador.

De escuchar un click:

1. Revisar los eléctrodos para asegurar que no vienen cubiertos con grasa y mugre. Limpiar con alcohol fregador.
2. Revisar la distancia del eléctrodo al quemador. Eso debe quedar de 1/8 a 1/4 de pulgada del quemador principal y de 1/8 a 3/16 de pulgada del quemador lateral.

Pregunta:

A veces escucho sonido zumbido del regulador. Por qué?

Respuesta:

El sonido zumbido es resultado del flujo de gas por el regulador. Es más probable que esto ocurra durante períodos de alto flujo de gas. Un bajo volumen de sonido es normal y no interfiere con la operación de su parrilla.

Pregunta:

Mi parrilla tiene baja llama en algunos quemadores, o algunos quemadores no se encienden de ninguna manera. Por qué?

Respuesta

Puede ser el aparato limitador de flujo, que se active generalmente con inesperado cambio de presión. El abrir la válvula de tanque demasiado rápido o apagar los quemadores usando la válvula de tanque puede causar esto. Para reiniciar:

1. Cerrar la válvula de tanque LP y desconectar el regulador del tanque.
2. Dejar el tanque LP por 10 minutos.
3. Abrir todas las perillas de control de quemador, incluyendo el quemador lateral, a "*HI*" al mismo tiempo.
4. Cerrar todas las perillas de control de quemador.
5. Reconectar el regulador de gas al tanque LP.
6. Seguir los procesos de encendido del quemador y encender el quemador lo más alejado del tanque LP posible.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Pregunta:

Dónde puedo usar mi parrilla para la segura operación y mejor rendimiento?

Respuesta:

Vientos fuertes y bajas temperaturas pueden afectar el calentamiento y rendimiento de su parrilla a gas y los factores en estos elementos pueden afectar la posición de su parrilla para cocinar en el exterior.

Usar su parrilla a por lo menos 2 piés de una pared o superficie

Usar su parrilla por lo menos 2 piés alejado de toda pared o superficie . Usar su parrilla por lo menos 2 piés alejado de objetos combustibles que puedan derretir o provocar fuego (tales como fases, vallas y sobresalientes de vinilo o madera) o Fuentes de ignición incluyendo llamas piloto en calentadores de agua y aparatos eléctricos activos.

Nunca usar su parrilla a gas en un garage, pórtico, carpón, paso de ventilación o cualquier otra area cerrada.

Nunca obstruir el flujo de ventilación de aire en la vecindad del gabinete de su parrilla a gas.

Pregunta:

El proveedor del regulador y manguera con mi parrilla a gas no caben en el antiguo tanque de gas LP que he usado durante años. Por qué?

Respuesta:

El gobierno de los Estados Unidos especifica el uso de aparatos a gas y el tanque de gas LP. Cuando los reglamentos cambian, los accesorios del tanque de gas LP cambian para asegurar el cumplimiento. Si su tanque de gas LP no cabe en el regulador y manguera en su nueva parrilla, el tanque ya está pasado de moda y se debe cambiar. Nota: Con ffecha de 1 de abril, 2002 todo tanque de gas LP vendido debe venir incluyendo un dispositivo de prevenir sobreflujo "OPD". Los tanques con OPD vienen identificados con su rodillo de válvula en forma triangular. Este dispositivo interno previene que el tanque de gas LP desarrolle sobreflujo. Gracias a OPD, la válvula no sobrellene nunca más.

Pregunta:

Es seguro limpiar las parrillas de cocina revestidas con porcelana en el lavaplatos?

Respuesta:

Recomendamos limpiar todas las piezas de su parrilla, incluyendo las parrillas de cocina, a mano.

Question:

Can I clean parts of my grill, such as the cooking grates and heat diffusers, in a self-cleaning oven?

Answer:

No. You should not clean any part of your grill in a self-cleaning oven.

Question:

What can I do to keep my cast iron grates from rusting?

Answer:

Cast iron grates do require special care. We recommend you first season new grates. Wash new grates with dishwashing liquid, rinse, and dry completely with a soft cloth. Never wash them in a dishwasher. We recommend you use a solid vegetable shortening over the grates to season them the first time. Spread a thin coating with a paper towel over the entire surface, corners, and edges. Preheat your grill to 500 degrees. Turn half your burners to "LOW" and half "OFF", and place grates in the firebox for about an hour. Shut off all burners and allow the grates to cool. We recommend you coat the grates with a liquid vegetable oil before each use. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high temperature cooking.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER℠

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
℠ Marque de commerce / ℠ Marque déposée de Sears Brands, LLC